Trenette con Salmone Norvegese Kv Nordic, zucchine e fiori di zucchine

kv-nordic-salmone-norvegese-tracciabilita-di-filiera-busta-astuc-100-g-4775b36f

Trenette con Salmone Norvegese Kv Nordic, zucchine e fiori di zucchine. Una ricetta per 4 persone

Ingredienti.

Trenette con Salmone Norvegese Kv Nordic e zucchine• 100 g di salmone affumicato norvegese Kv Nordic (€ 5,82)
• 320 g di trenette fini,
• 200 g di zucchine,
• 4 fiori di zucchina
• foglie di cerfoglio o aneto,
• 4 cucchiai di olio d’oliva extravergine, sale e pepe.
Preparazione
Tagliare il salmone norvegese Kv Nordic a listarelle. Pulire le zucchine e tagliarle a listarelle sottili, farle saltare con 2 cucchiai di olio. Prima di toglierla dal fuoco unire i fiori divisi a pezzetti e insaporire con sale e pepe. Nel frattempo far cuocere la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarla, condirla con le zucchine, il salmone norvegese Kv Nordic tagliato a listarelle e cospargerla con il cerfoglio tritato, un poco di pepe e l’olio rimasto.

Info su www.eurofood.it

KV NORDIC Salmone Norvegese Tracciabilità di Filiera - Busta+Astuc. 100 gSalmone Norvegese Affumicato Il salmone KV Nordic viene pescato nei mari del Nord, scrupolosamente selezionato all’origine ed affumicato. Il processo di affumicatura si svolge attraverso i metodi più tradizionali in stufe nelle quali viene bruciata una miscela di segatura e legni aromatici, che donano alla carne delicata un sapore particolarmente gradevole al palato esaltandone il gusto. Dopo l’affumicatura il salmone viene confezionato in baffe, cioè intero, o affettato in buste pronte all’uso.