

Pesce spada affumicato con quenelle di spinaci



Ingredienti

- 200g pesce spada affumicato
- 150g spinaci lessati e strizzati
- 100g ricotta freschissima
- 60g grana grattugiato
- 40g panna da cucina
- qb Pepe Bianco Tappomacina CANNAMELA
- 10g olio extravergine di oliva
- qb sale
- fettine di limone



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In padella



Kcal per
persona
152*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Strizzate bene gli spinaci, poi ripassateli in padella con un goccio d'olio.
- 2 Aromatizzate con due giri di Tappomacina pepe bianco CANNAMELA.
- 3 Unite gli spinaci alla ricotta, con la panna, il formaggio e un pizzico di sale, poi frullate tutti gli ingredienti.
- 4 Ponete la massa in frigorifero.
- 5 Con l'aiuto di due cucchiari ricavate 8 piccole quenelle.
- 6 Adagiate sui piatti le fettine di salmone affumicato.
- 7 Conditele con alcune gocce di succo di limone e un giro di Tappomacina pepe bianco Cannamela.
- 8 Contornate il salmone con le quenelle e guarnite i piatti con fettine di limone.