

OLIO CUORE

Insalata di patate con erba cipollina e salmone con maionese allo zenzero



Ingredienti

- 200 g salmone affumicato a fette
- 500 g patate
- 2 cucchiaini **Erba cipollina Cannamela**
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 2 cucchiaini e mezzo **Zenzero Macinato Cannamela**
- qb **Semi di sesamo Cannamela** tostati
- 3 cucchiaini **Olio Cuore**
- **Sale Cuore**
- qb **Pepe nero Macinato Cannamela**

- 1 cucchiaino **Erba cipollina Cannamela**
- 2 cucchiaini **Semi di sesamo Cannamela**

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 373 Kcal**
- **Grassi: 24.5 g**

Preparazione

- Lessare le patate in acqua salata, scolarle, sbucciarle e tagliarle a fette.
- In una ciotola versare l'**Olio Cuore**. Aromatizzare con l'**Erba cipollina Cannamela**, il **Pepe nero Macinato Cannamela**, un pizzico di sale e mescolare.



- Riunire nel piatto le patate e condire con l'olio aromatico.



- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola.



- Aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con lo **Zenzero Macinato Cannamela** e i **Semi di sesamo Cannamela**



- Disporre nel piatto le patate sovrapposte a tortino, poi distribuire la maionese
- Completare con il salmone, l'**Erba cipollina Cannamela**, i **Semi di sesamo Cannamela** e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale



Sale Iposodico