

RISO E SALMONE ALLA SCANDINAVA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso basmati,
- 250 g di filetto di salmone fresco,
- 600 g di cimette di broccoli verdi,
- 1 limone (succo),
- aneto,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco.

Sistamate il riso in una casseruola con mezzo litro di acqua, salate e pepate. Portate a ebollizione, coprite e cuocete per 15 minuti circa finché l'acqua non si è assorbita. Ungete quattro stampini da zuccotto e riempiteli di riso pressandolo. Lavate i broccoli, divideteli in piccole cimette e cuoceteli al vapore. Dopo 5 minuti unite il salmone e proseguite la cottura per 10 minuti. Mescolate il succo del limone con due cucchiaini d'olio, salate, pepate e profumate con l'aneto. Sformate le cupolette di riso sui piatti, guarnite con le cimette e il salmone sfilettato a pezzetti. Irrorate la preparazione con la salsina con succo di limone e servite subito.