



Salsa di Salvia e Limone

TARTARE DI SALMONE, OLIVE TAGGIASCHE, FRUTTI DEL CAPPERO E
SALSA DI SALVIA E LIMONE



2



20 MIN

Ingredienti

- 350 gr salmone abbattuto
- 2 cucchiari olive taggiasche (**Ristoris**)
- 1 cucchiaino frutti del capperone (**Ristoris**)
- 4 cucchiari salsa di salvia e limone (**Ristoris**)
- olio evo q.b. (**Ristoris**)
- sale e pepe q.b.



Procedimento

- Tagliare il salmone a cubetti grossolani
- Condire con olio, sale e pepe
- Formare la tartare con l'aiuto di un coppa pasta
- Lasciare un cerchio al centro della composizione
- Riempirlo con la salsa di salvia e limone
- Aggiungere le olive taggiasche e i frutti del capperone
- Completare con frutti di bosco



Salsa di Salvia e Limone

TORTELLI RICOTTA E SPINACI CON
SALSA DI SALVIA E LIMONE IN CESTO DI SFOGLIA



4



30 MIN

Ingredienti

- 400 gr tortelli ricotta e spinaci
- 80 gr burro
- 2 cucchiari salsa salvia e limone (**Ristoris**)
- 4 quadrati pasta sfoglia 10cm x 10cm



Procedimento

- Preparare le ciotole: prendere 4 quadrati di pasta sfoglia, disporli su dei fogli d'alluminio accartocciati per riuscire a formare gli involucri e infornarli a 180 gradi per 12 minuti
- Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata
- Far sciogliere in padella il burro con la salsa di salvia e limone
- Scolare i tortelli e saltare velocemente nella salsa ottenuta
- Versare nelle ciotole di pasta sfoglia
- Completare con una spolverata di parmigiano