

Timballo di riso Carnaroli e salmone Scozzese

Autore: Carlo Zaccaria Tratto da: Zaccaria



INGREDIENTI

- riso Carnaroli
- salmone Scozzese
- olio E.V.O. Il Brolo
- burro

PREPARAZIONE

Far bollire il riso Carnaroli solo per 11 minuti.

Condirlo con burro e creare il timballo arricchito dei sapori dell'erba cipollina e di qualche goccia di Extra Vergine di Oliva Il Brolo.

Adagiare il salmone Scozzese tagliato a coltello sul timballo.