INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di salmone affumicato a fette,
- 1 limone,
- 1 arancia,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 4 carciofi freschi,
- 20 g di formaggio grana a scaglie,
- sale,
- 1 manciata di pepe.

Fate marinare il salmone affumicato per 15 minuti con il succo di un limone e di mezza arancia, 2 cucchiai di olio ed una manciata di pepe.
Nel frattempo tagliate i carciofi a fettine, tuffateli in acqua acidulata con il succo di limone ed asciugateli.
Suddivideteli in 4 ciotole con il salmone scolato dalla marinata, le scaglie di grana e 4 fettine di arancia tagliate sottilissime.
Salate la marinata e con questa condite l'insalata.