

RISO SALMONATO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 100 g di salmone affumicato,
- 2 limoni,
- 1/2 bicchiere di panna,
- sale.

Mettere nel frullatore il salmone, la panna e il succo dei limoni e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Cuocere il riso in abbondante acqua salata, condirlo con la crema di salmone e servirlo ben caldo.