

ANTIPASTO NORDICO

Ingredienti

- sale
- 4 uova
- 1 limone
- 1 cipolla
- zucchero
- yogurt intero (125gr)
- salmone affumicato (75gr)
- pepe nero
- Piselli Novelli Findus (300gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (75gr)
- Maionese Calvé (3gr)

Come si prepara

Fate scongelare i piselli e i gamberetti e, separatamente, procedete per la cottura seguendo le indicazioni riportate sulle confezioni. Fate cuocere le uova sode, sgusciatele e tagliatele a spicchi.

In un piatto di portata disponete, a vostro gusto, il salmone tagliato a listarelle, i piselli, i gamberetti, le uova sode e le cipolle crude tagliate sottilissime.

In una ciotola unite lo yogurt, il sale il pepe, lo zucchero e il succo di limone e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto denso e omogeneo.

Versate la salsa di yogurt sul piatto di portata preparato e ponetelo in frigorifero un quarto d'ora prima di servire in tavola.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

antipasti freddi, occasioni speciali, uova, Nordico, Antipasto del Baltico, cucina internazionale, world kitchen, new, feste, tradizionale, mediterraneo



