



Asparagi in una cremosa jacket con salmone affumicato

Piatto tradizionale di stagione con Alpro Cuisine alla Soia

Preparazione

1. Tagliare a pezzi gli scalogni e schiacciare i grani di pepe. Friggere gli scalogni fino a farli diventare traslucidi. Inumidire con del vino bianco e 2 cucchiaini di succo di limone. Lasciare bollire fino ad avere circa 1/4 di contenuto liquido. Scolare il sugo e tenere il liquido da parte in una padella. Aggiungere Alpro Cuisine alla Soia e lasciare che il sugo raggiunga la temperatura di ebollizione per un breve momento. Togliere dal fuoco e incorporare poco a poco 125 g di margarina fredda nel sugo. Fare attenzione a non cuocere ulteriormente il sugo, altrimenti non manterrà un buon sapore. Tagliare finemente tutte le erbe e il cipollotto e aggiungere il sugo. Insaporire con della noce moscata, del sale e del pepe. Tenere al caldo.
2. Mettere a bollire una padella con acqua salata per gli asparagi. Pelarli e tagliare o spezzare le parti dure (1-3 cm). Farli bollire fino a farli diventare morbidi (circa 15 minuti a seconda dello spessore). Togliarli dall'acqua e scolarli bene.
3. Lavare le patate novelle. Cuocerle in acqua salata fino a che diventino al dente. Scolare e asciugare con della carta da cucina. Scaldare 1 cucchiaino di margarina in una padella larga e friggere le patate fino a farle diventare dorate.
4. Dividere gli asparagi e il salmone affumicato in 4 piatti caldi e aggiungere una macinata di pepe. Aggiungere le patate e il sugo. Guarnire con alcune erbe.



4 porzioni



30min



Ingredienti

- 700 g abbondanti di asparagi bianchi (20 pezzi) 4 fette (+/- 150 g) di salmone affumicato 400 g di patate novelle 125 g di margarina 125 ml di Alpro Cuisine alla Soia 2 scalogni 125 ml di vino bianco 1 limone Erbe fresche: alcuni mazzetti di prezzemolo, cerfoglio e aneto, 2 gambi di cipollotto
- Noce moscata Pepe bianco in grani Pepe macinato fresco Sale

Fatto con

Alpro Cuisine alla Soia

