

INVOLTINO DI SALMONE AL PEPE ROSA

GLUTEN
FREE

DA FILETTO
DI PESCE INTERO

100%
PRODOTTO
ARTIGIANALE

Antichi Saperi Nuovi Sapori

ITTICA
GESIA

www.itticagesia.it



INVOLTINO DI SALMONE AL PEPE ROSA



INGREDIENTI

Salmone nordico, merluzzo nordico, pepe rosa in grani.
Carpaccio di salmone farcito con crema di merluzzo, decorato con pepe rosa in grani.

I CONSIGLI DELLO CHEF

FORNO TRADIZIONALE

Cuocere in forno caldo a 180°C per 12 - 13 minuti, girando a metà cottura.

PADELLA

Cuorere in padella con un filo d'olio a fuoco moderato per 8 - 9 min, girando a metà cottura, fino a doratura.



ITTICA
GESIA

ITTICA GESIA S.r.l. via dell'Artigianato, 13/bis 30014 Cavarzere (VE)
Tel. +39 0426 311703 Mail: info@itticagesia.it
www.itticagesia.it