

INSALATA DI PATATE AL SALMONE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 2 pavé di salmone (300 g) - tagliati a cubetti - 300 g di patate rosse - tagliate a grossi cubetti - 1 pomodoro a fettine - ½ cipolla rossa - tagliata a fettine sottili - 1 yogurt alla greca (150 g) - 2 o 3 cucchiari di succo di limone - 3 rametti di aneto fresco - sale e pepe

1. Versare 500 ml d'acqua nella bacinella in metallo. Mettere il cestello vapore interno e aggiungere le patate.
2. Coprire il cestello vapore XXL con un grande foglio di carta da forno. Metterci sopra il salmone. Cospargere sopra un cucchiario di succo di limone e mettere un rametto di aneto. Chiudere il cartoccio e posare il coperchio.
3. Avviare il programma VAPORE.
4. Preparare la salsa: mescolare il pomodoro e la cipolla con lo yogurt. Aggiungere 1 o 2 cucchiari di succo di limone e 2 rametti di aneto tritati. Salare e pepare.
5. Mescolare il salmone e le patate con la salsa. Quest'insalata si può mangiare fredda o tiepida.

Consigli del cuoco :

Preparare anche la salsa nella bacinella piccola: affettare la cipolla, il pomodoro e l'aneto con il programma ROBOT, e poi aggiungere gli altri ingredienti. Riavviare il programma ROBOT per alcuni secondi.

