



Salmone su crema di nocciole alla curcuma



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetto di salmone Passo dopo Passo Despar

30 g di nocciole sgusciate
1 bicchiere di brodo vegetale
1 cucchiaino di curcuma
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Trito grossolanamente le nocciole e le faccio tostare in una padella antiaderente. Aggiungo quindi mezzo bicchiere di brodo vegetale, la curcuma e il sale e lascio cuocere fino a quando l'acqua non sarà completamente evaporata.
2. In una padella antiaderente faccio cuocere il filetto di salmone 2 o 3 minuti per lato fino a quando diventa dorato.
3. Frullo le nocciole con il restante brodo e servo il salmone con la crema ottenuta.