

Involtino di Tartare di Salmone con le sue uova di ARL

Lavorare a coltello il filetto di Salmone fresco, sino a tritarlo, aggiungervi le uova di Salmone, cipollino fresco verde, capperi all'aceto, poco olio, pepe bianco

Tagliare delle sottili fettine di Salmone affumicato e arrotolarle intorno a un poco di tartara.

Servirle su fettine di pane nero tostato con panna acida

Per contrasto dei semplici crostini di Pane Casereccio spalmati di Pate' di Olive, fettina di mozzarella di Bufala e filetto di acciuga (dissalato a casa e lasciato in olio con uno spicchio di aglio una notte)

Da berci su Bollicine o Vodka