Insalata con salmone e mozzarella. Ki-wi suggerisce cosa?



Che sono un po’ fuori di testa ve ne eravate già accorti. Ora, metteteci pure una leggera insolazione accompagnata da una bella botta in testa e tirate voi le somme. Quanto dite che fa…100? mhhh, forse anche 110 e pure con la lode!!!

Zitti zitti che con la capocciata contro lo sportello dell’auto m’è venuto un bitorzolo grosso come una noce di cocco; ci manca sopra la colata di Nutella e siamo a posto, un passaggio in freezer e il semifreddo è servito!

Ecco come tutto cominciò…Un bel giorno una quasi bionda Calimera, molto arancio e poco nera, curiosava tutta presa tra i banconi della frutta quando l’occhio le cadde su una bella cassetta di kiwi freschi che faceva capolino tra una montagna di cocomeri e una di rosse ciliegie, come dire: effetto prima e dopo la cura, dimagrante o d’abbuffata a seconda del punto di vista!

Sta di fatto che la dolce (mhhh…dolce si fa pe’ dì!) Calimera pensa che un bel kiwi verde acceso nella colorata macedonia ci sarebbe stato proprio bene. Ma ahimè la raffinata e ricca macedonia lasciò il posto alla più rustica fetta di cocomero, più veloce e sbrigativa e così quel povero kiwi verde smeraldo fini per restaresene tutto solo nel cestino della frutta per almeno un par di giorni fino a che, triste e sconsolato

“ohè bellezza (sempre si fa pe’ dì!) ma di me ti sei proprio scordata?”
“Oh mammina, ci risiamo con la testa fra le nuvole! Ti prometto mio kiwetto che mi faccio perdonare e una degna sistemazione certo non te la farò mancare”

E così tra una vena di pigrizia e una di follia, indovinate un po’ il bel kiwi speranzoso che trovò come destino decoroso?
Chissà se mai nessuno avrà il coraggio di ripeter l’esperienza, ma la brilla Calimera ve lo dice con coscienza…tentar non nuoce, tanto più che non si cuoce ^__^

INSALATA PAZZERELLA con salmone e mozzarella

Print
Prep time
15 mins
Cook time
10 mins
Total time
25 mins

Per 2-3 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 2-3
Ingredienti

- 300 gr di insalata iceberg
- una decina di pomodori ciliegino
- 1 fetta di salmone da 200 gr circa (o 1 scatola di filetti di salmone al naturale)
- 125 gr di ciliegine di mozzarella
- 1 kiwi maturo ma sodo
- 1 spicchio d’aglio
- olio evo
- aceto balsamico
- sale
- pepe

Procedimento

1. Mondare, lavare e spezzare l’insalata.
2. Lavare i pomodorini e dividerli in quarti.
3. Pelare il kiwi, tagliarlo a fette e dividere ciascuna in

quarti.

4. Cuocere il salmone a vapore, spellarlo, privarlo delle eventuali lische e sfaldarlo grossolanamente.
5. Sgocciolare le ciliegine di mozzarella e tamponarle con carta da cucina.
6. Riunire tutti gli ingredienti in un’insalatiera strofinata in precedenza con lo spicchio d’aglio schiacciato.
7. Condire con olio e aceto balsamico a piacere, regolare di sale, profumare con una leggera macinata di pepe fresco, mescolare delicatamente e servire.

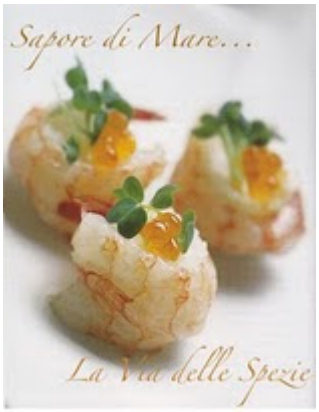
Note

Per comodità potete usare anche i filetti di salmone al naturale, ma di sicuro il gusto ci guadagna se si utilizza il filetto salmone fresco.



E ora, vi abbraccio e vi saluto…il misfatto l’ho compiuto!

Non cercate un senso in quello che ho scritto; se ci fosse non sarei fuori di testa…



Manu che dici, può andare per “Sapore di Mare“