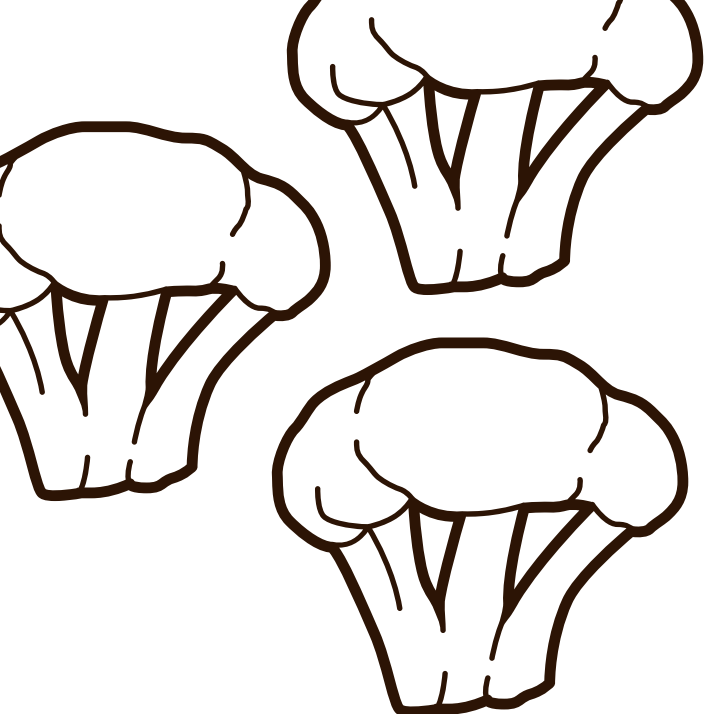




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di broccoli
Mangiatutto
30 g di salmone affumicato
100 g di caprino
1 limone piccolo
1 cucchiaino di senape in grani
1 cucchiaino di miele
Olio extravergine di oliva
Aneto
Sale
Pepe

Spaghetti di broccoli con salmone affumicato e caprino

Prepara una vinaigrette miscelando la senape, il miele, il succo di limone e l'olio.

Aggiungi sale, pepe e foglioline di aneto. Disponi nei piatti alcune fette di salmone affumicato sormontate da un nido di spaghetti di broccoli.

Cospargi con la salsa e con pezzettini di caprino. Servi con pane di segale.

Posta una foto del tuo piatto usando
l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci.
Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.