

Salmone marinato ai frutti di bosco

Ingredienti:

- 1 trancio di salmone da 400 g (parte centrale)
- 600 g di zucchero
- 800 g di sale
- 8 bustine di infuso ai frutti di bosco
- 1 limone
- 2 fette lunghe di pane da tramezzino senza crosta
- q.b. pepe rosa essiccato
- 3 cucchiali di aceto balsamico
- q.b. olio extravergine
- q.b. maionese già pronta
- 1 vaschetta mista di frutti di bosco

Procedimento

Private il salmone della pelle e togliete le spine.

In una ciotola, mescolate lo zucchero con il sale, il pepe rosa e il contenuto delle bustine di infuso ai frutti di bosco. Ora, mettete una parte del composto su una pirofila a bordi alti, posizionate il salmone al centro e coprite con il resto.

Fate riposare in frigo per 24 ore, quindi sciacquate il salmone sotto acqua fredda e tamponate per asciugare.

Formate con il pancarré dei dischi e fateli tostare in forno.

Tagliate il salmone marinato a listarelle sottili.

In un mixer frullate una parte dei frutti di bosco con olio aceto e un po' di succo di limone, quindi setacciate e unite la maionese.

Disponete un po' di maionese al centro del dischetto di pane, adagiatevi il salmone e arrotolatelo a rosellina. Decorate con qualche frutto di bosco.

Salmon in pasta kataifi

Ingredienti:

- 1 trancio di salmone da 400 g
- 1 confezione di pasta kataifi
- 1 uovo
- q.b. farina
- 125 g di stracciatella di burrata
- 50 g di granella di pistacchio
- olio di semi per friggere

PER LA SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO

- 1 peperone giallo
- 1 scalogno
- q.b. curry
- q.b. erba cipollina
- qualche cucchiaio di aceto di mele
- 30 g zucchero semolato bianco
- 125 g yogurt bianco

Procedimento

Iniziate a preparare la salsa agrodolce al peperone. Fate soffriggere lo scalogno e aggiungete il peperone a dadini. Fate cuocere bene e sfumate con aceto e zucchero, quindi aggiungete il curry e frullate bene il tutto.

Una volta che si è intiepidita la salsa aggiungete lo yogurt e un po' di erba cipollina.

Ora passate al salmone. Private il pesce delle spine, togliete la pelle e tagliatelo a trancetti.

Passatelo nella farina, poi nell' uovo sbattuto e arrotolate i trancetti in alcuni fili di pasta kataifi. Sigillate bene, potete aiutarvi con della pellicola e formare delle caramelle, e tuffateli in olio bollente. Friggete finché non saranno dorati. Infarinate la pelle del salmone e friggetela.

Servite ben caldo con la salsa di accompagnamento.

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi

Ingredienti:

- 1 trancio di salmone
- 1 cipolla rossa di tropea
- 1 pompelmo rosa
- 2 arance non trattate
- 1 lime
- basilico fresco
- olio extravergine di oliva

Procedimento

Tagliate a fettine il salmone e stendetelo tra due fogli di pellicola, con un batticarne appiattitelo leggermente.

Disponete il carpaccio in una pirofila, intanto pelate arancia e pompelmo a vivo. Spremete il succo di un'arancia e del lime e in una ciotola, ed emulsionate con olio, sale e pepe.

Irrorate il salmone con l'emulsione. Lasciate riposare in frigo con degli anelli di cipolla rossa e basilico fresco.

Fate marinare per un paio di ore.

Servite il carpaccio con la sua emulsione gli agrumi a vivo e la buccia del lime grattugiata.

Tartare di pomodoro

Ingredienti:

- 3 pomodori rossi a grappolo maturi
- 1 avocado
- erba cipollina
- q.b. basilico
- succo di mezzo limone
- olio evo
- zenzero in polvere
- salsa di soia
- sale
- pepe

Procedimento

In una pentola con acqua bollente salata immersi per un minuto i pomodori, quindi scolali e passali sotto l'acqua fredda. Ora spellali e tieni le bucce da parte. Taglia i pomodori a dadini e tieni l'acqua di vegetazione da parte.

Passa all'avocado, sbuccialo e taglialo a dadini.

Condisci l'acqua del pomodoro filtrata con salsa di soia ed erba cipollina.

Metti in un piatto un coppapasta quadrato, versa i dadini di pomodoro conditi con un'emulsione di sale, olio evo, succo di limone e zenzero.

Tampona bene le bucce e fallo essiccare in forno a 150°C per 1 ora, in modo che diventino croccanti. Una volta pronte salale e pepale.

Infine, adagia l'avocado e le bucce essiccate sulla tua tartare e servi in tavola.

Pomodori ripieni di risotto

Ingredienti:

- 6 pomodori rossi
- timo
- 500 ml di brodo vegetale
- 1 scalogno
- 50 g di burro
- 40 g di parmigiano
- 2 cucchiali di concentrato di pomodoro
- 160 g di riso
- sale
- 1 mozzarella
- capperi
- q.b. prezzemolo tritato

Procedimento

Lava i pomodori, tagliali a 3/4 e privali dei semi, quindi riduclili a cubetti.

Lava il prezzemolo, selezionane le foglie e tritale finemente con la mezzaluna su un tagliere.

Scalda il brodo.

In una pentola da minestra fai soffriggere a fiamma bassa lo scalogno tritato molto finemente con l'olio.

Aggiungi il pomodoro e lascia insaporire 2 minuti.

Aggiungi il riso e fallo tostare un minuto.

Continua unendo il brodo riscaldato a mano a mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, quindi aggiungi il concentrato di pomodoro.

2 minuti prima della fine del tempo di cottura del riso, regola di sale, manteca con il burro e unisci un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Spegni il fuoco e lascia riposare per qualche minuto.

Riempì i pomodori con il risotto aggiungendo la mozzarella e i capperi.

Finisci la cottura in forno per 15 minuti a 180°C.

Bloody mary

Ingredienti:

- 300 g di pomodori ramati maturi e sodi
- 4 cl di vodka
- qualche goccia di tabasco
- qualche goccia di salsa Worcester
- succo di mezzo limone
- sedano
- q.b. sale
- q.b. pepe

Procedimento

Lava bene i pomodori, tagliali a spicchi e passali nella centrifuga per ottenere il succo.

In un mixing glass mescola il succo di pomodoro ottenuto con vodka liscia, sale fino, succo di limone e un pizzico di pepe.

Completa il bloody mary aggiungendo alcune gocce di salsa Worcester e poche gocce di tabasco.

Mescola nuovamente il cocktail e filtralo in un bicchiere con una decina di cubetti.

Decora con un gambo di sedano e la buccia di limone.