

## Salmone innamorato



Per questo secondo piatto invece vi propongo **un'idea particolare**, ma facilissima da realizzare anche in casa: un **sashimi** di salmone marinato agli agrumi.

Il sashimi è un **tipico piatto della cucina giapponese**, i più lo sapranno già, che consiste in pesce o carne tagliati a **fettine sottilissime**. Io per questa ricetta ho usato il **salmone** che è uno dei pesci più comuni ed apprezzati anche nella cucina italiana.

Vi propongo la portata in **due versioni leggermente differenti** perché mi piacevano molto entrambe e **non sapevo quale escludere**, così affido a voi l'ardua scelta. Potreste anche realizzarle entrambe e mangiarle **romanticamente insieme** con le bacchette :)

Salmone innamorato



impiattamento

Ingredienti per due persone

**Per il salmone marinato:**

1 filetto di salmone;

2 arance;  
1 lime;  
2 rametti di menta;  
pepe in grani q.b.;  
sale q.b.;  
olio E.V.O. q.b.

**Per la maionese di pomodorini confit:**

2 tuorli;  
250 grammi di olio di semi;  
1 succo di limone;  
6 pomodorini;  
zucchero q.b.;  
sale q.b.;

**Per l'insalata:**

1 arancia;  
2 rapanelli;  
insalata riccia;  
sale q.b.;  
pepe q.b.;  
olio E.V.O q.b.

**Per l'impiattamento:**

20 grammi di pistacchi.

\*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

**Procedimento**

**Il salmone marinato:**

Togliete le spine e la pelle dal filetto di salmone quindi regolatene la forma con il coltello. Una volta preparato il filetto scaloppatelo ottenendo delle fettine sottili possibilmente dello stesso spessore (mezzo centimetro) e grandezza. Ora ponete i filetti ottenuti in una piccola teglia e preparate la marinatura.

In una boule spremete le arance, il lime, aggiungete un po' di olio, le foglioline di menta spezzettate, sale e pepe. Emulsionate il tutto con una forchetta e poi versatelo nella teglia ricoprendo i filetti. Coprite con la pellicola e fate marinare in frigorifero per un ora.

**I pomodorini confit:**

Praticate un'incisione a x sui pomodorini e sbollentateli per un minuto in acqua salata. Appena pronti trasferiteli in acqua e ghiaccio ed una volta raffreddati spellateli. Tagliateli ora a metà ed eliminate i semi interni, conditeli quindi con un filo di olio, sale e zucchero in egual misura. Infine fateli cuocere in forno preriscaldato a centoventi gradi per due ore.

**La maionese:**

Ponete i tuorli in una ciotola dai bordi alti, aggiungete qualche goccia di succo di limone e iniziate a frustarli leggermente con uno sbattitore elettrico, a velocità media per far prendere corpo ai tuorli. A questo punto versate l'olio a filo a più riprese per non rischiare di farla impazzire, aggiungetene un po' aspettate che sia incorporato, quindi aggiungetene ancora sempre a filo. Una volta che avrete aggiunto circa il cinquanta per cento della dose di olio, la consistenza del vostro composto sarà già piuttosto densa, quindi diluitela con il succo di limone restante aggiungendone sempre poco per volta. Aggiungete i pomodorini confit e sempre a filo e a più riprese terminate di versare l'olio. Ora che la maionese è pronta e montata, aggiungete il sale e mescolate nuovamente con lo sbattitore per pochi secondi sempre ad una velocità media.

Se non avete voglia di fare la maionese in casa potete usarne una acquistata, ma di buona qualità e dargli una frullarla insieme ai pomodorini.

**L'insalata:**

Per preparare l'insalata pelate a vivo l'arancia e ricavatene degli spicchi. Ora lavate, mondate i rapanelli e tagliateli a rondelle sottili. Scegliete varie foglioline d'insalata con una tonalità di verde differente, conditele con olio, sale, pepe e tenete da parte tutto fino alla

composizione del piatto.

**Impiattamento uno:**

Arrotolate su se stessi i filetti di salmone creando dei piccoli rotolini. Quindi su un piatto piano posizionateli centralmente alternando in questo ordine salmone, rapanello, arancia, insalata e procedete fino ad avere quattro rotolini di salmone per porzione.

Condite con qualche granello di pepe rosso ed un po' di olio.

Infine guarnite il piatto con un po' di maionese e qualche pistacchio.



impiattamento uno

**Impiattamento due:**

Disponete sul piatto le fettine di salmone marinato sovrapponendole leggermente una sopra l'altra.

Tritate a coltello i pistacchi e posizionateli nel piatto accanto al salmone. Condite con un po' di olio e qualche granello di pepe.

Infine guarnite il piatto con qualche rametto di aneto e un po' di maionese.]



impiattamento due