SECONDI PIATTI

Salmone affumicato con senape e miele

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 16 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *3 ORE DI AFFUMICATURA*

Il salmone affumicato con senape e miele è una ricerta perfetta per fare bella figura con i vostri ospiti. Si tratta di una ricetta da masterchef e stupire con effetti speciali. In particolare, in questa ricetta potrete far sfoggio dell'utilizzo della pistola affumicatrice.

Potrete far vedere ai vostri commensali che questa magica pistola sprigiona un fumo aromatico, in base all'essenza di legno che usate e che quel sentore si trasferisce nel salmone dopo qualche ora di riposo. Una vera e propria magia! Per non parlare del tocco da vero chef nella doppia cottura del salmone:

prima una scottatina da una parte e poi in forno a finire di cuocere con la glassatura di miele e senape.

Un piatto abbastanza tecnico per stupire davvero i vostri commensali.

INGREDIENTI

SALMONE 800 gr

SENAPE 2 cucchiai da tavola

MIELE 3 cucchiai da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola

SALE

Preparazione

1. Come prima cosa per preparare questo salmone affumicato con senape e miele dovrete comprare o preparare un bel filetto di salmone primo di qualsiasi lisca e tagliato in quattro porzioni di circa 200 g l'una.

   Trasferite il pesce in una bella pirofila e sigillate con più giri di pellicola trasparente.

   Accendete la pistola affumicatrice inserendo nell'apposita fessura l'essenza di legno che più preferite per l'affumicatura del pesce, accendete e inserite il tubicino che parte dalla pistola in un foro che avrete praticato nella pellicola. Una volta che la pirofila si sarà riempita completamente di fumo, potrete estrarre il tubicino e sigillare anche l'ultimo buchino con un altro giro di pellicola.

   Lasciate marinare il pesce nella pirofila con il fumo per circa 3 ore.

2. Ora potete riprendere il salmone e dedicarvi alla sua cottura: fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva, circa due cucchiai, in una padella sufficientemente capiente e non appena l'olio è ben caldo, trasferitevi i pezzi di salmone appoggiandoli dalla parte della pelle.

   Lasciate cuocere il pesce per un paio di minuti o fino a quando la pelle non sarà croccante

e la polpa appena sotto la pelle non inizi a prendere un bel color rosa opaco.

3 Trasferite, quindi, il pesce in una teglia foderata con della carta forno.

Preparate la glassatura miscelando il miele con la senape fino ad ottenere un composto omogeneo.

Distribuite questo composto, appena realizzato, sul pesce dalla parte della polpa e infornatelo a 200°C per 12-14 minuti o fino a che non risulti leggermente dorato in superficie.

4 Servite il salmone ancora ben caldo accompagnandolo con una bella insalata fresca mista.