

PRIMI PIATTI

## Tortellini di salmone in brodo

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I tortellini di salmone in brodo, non sono un primo piatto da tutti i giorni. Noi abbiamo pensato di presentarveli e proporveli per questi giorni di festa quando il tempo da dedicare alla preparazione dei piatti è un po' più abbondante, tanto che anche questo piatto risulta fattibile nonostante i tempi lunghi della sua preparazione.

Pensate ad un tortellino con un morbido ripieno di patate e salmone cotti in un favoloso brodo di salmone, una vera favola!

## PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa sfilettate il salmone: incidete la polpa in corrispondenza della pinna pettoralee rimuovete la testa. A questo punto ricavate il primo filetto incidendo il pesce per la sua lunghezza partendo dal collo e seguendo l'andamento della lisca centrale.

Utilizzate preferibilmente un coltello flessibile per meglio seguire la lisca centrale. Una volta realizzato il primo filetto, passate al secondo.

Cercate di prendete più polpa possibile dalla lisca centrale.





**2** Sciacquate i resti del pesce così da rimuovere il sangue residuo e trasferiteli in un pentolone insieme al lemon grass schiacciato con il dorso di un coltello, all'anice stellato, allo zenzero, all'acqua ed al sale.

Coprite la pentola con un coperchio e lasciate cuocere per 40 minuti schiumando di tanto in tanto dopodiché lasciate raffreddare direttamente in pentola.





3 Preparate il ripieno: scaldate un giro d'olio in una padella e quando sarà caldo, aggiungete

il salmone e le patate a pezzi e lasciate cuocere. Insaporite con sale e pepe bianco.





4 Dopo circa 3 minuti, ovvero quando il salmone avrà cambiato colore, trasferite tutto in un

bicchiere per frullatore ad immersione, aggiungete l'aneto fresco, l'erba cipollina e un filo d'olio e frullate.





- 5** Stendete la pasta all'uovo con la macchinetta fino a che risulti abbastanza fine, va bene fino allo spessore 6 cosicché la pasta mantenga una buona consistenza.

Ricavate dei dischi di 4 cm di diametro dalla sfoglia e adagiatevi sopra un cucchiaino di ripieno, chiudete a metà e riunite le due estremità verso il centro così da conferire la tipica forma di tortellino.





6 Nel frattempo il brodo sarà pronto, dovrete semplicemente filtrarlo e metterlo a ribollire

in due pentolini diversi, salate se necessario: in uno lesserete i tortellini mentre utilizzerete il brodo del secondo pentolino per servirli.

Quando il brodo in uno dei due pentolini spicca bollore, tuffatevi i tortellini e fateli cuocere per circa 3-4 minuti. Una volta cotti, scolate i tortellini e serviteli con il brodo scaldato ma ancora limpido.





- 7 Spremete a vostro gusto del lime e aggiungete dell'erba cipollina e del peperoncino tritato.



