

SECONDI PIATTI

Bocconcini di salmone e capesante con crema di zabaione

di: *Cuocopercaso*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *55 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 g di salmone
8 capesante
400 g di bietolina cotta al vapore
100 g di scalogno
2 tuorli di uovo
50 g di burro
1 spicchio di aglio
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale grosso
sale fino
pepe.

PREPARAZIONE



2 In una padella fate rosolare la bietolina con l'olio ed aglio.



3 Tritare gli scalogni e fateli soffriggere brevemente con 25 g di burro.



4 Aggiungete dell'acqua calda facendo bollire per 15 minuti (regolandosi sulla quantità d'acqua residua e sulla consistenza morbida degli scalogni).

Alla fine frullare con l'acqua di cottura con un frullatore ad immersione.



5 Tagliare a cubotti il salmone e farlo cuocere in una padella antiaderente unendo qualche grano di sale grosso.



6 Puliti le capesante.



7 E rosolatele con 25 g di burro, sale e pepe.





8 Scaldare a bagnomaria la purea di scalogni, mescolare e salate.

Unite i due tuorli.



9 E montare con il frullatore fino ad ottenere una spuma soffice simile allo zabaione.



10 Aprite a libro le capesante.

Prima di impiattare scaldare leggermente le erbette, il salmone e le capesante.

Sopra un letto di erbette mettere i bocconcini di salmone, poi le capesante aperte a libro e sopra la salsina di scalogni.



