

SECONDI PIATTI

Salmone al vapore con salsa caramellata all'arancia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SALMONE filetti - 4

ACQUA 80 ml

SCORZA DI ARANCIA 1 cucchiaio da tè

SUCCO D'ARANCIA 60 ml

ZUCCHERO 110 gr

ACETO DI RISO oppure aceto di vino

bianco - 1 cucchiaio da tavola

INSALATA MISTA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaio da tavola

SALE

Siete alle prime armi in cucina ed avete deciso di organizzare comunque la cena della Vigilia di Natale? Abbiamo trovato il secondo che fa per voi! Siete più esperte? Va sempre bene fare bella figura con poca fatica!

PREPARAZIONE

1 Miscelate lo zucchero e l'acqua in un pentolino, ponetelo sul fuoco e fate scaldare senza

raggiungere il punto d'ebollizione.



2 Non appena lo zucchero sarà completamente sciolto nell'acqua, alzate il fuoco e portate ad ebollizione.

Fate sobbollire lo sciroppo fino a che risulti di un bel colore caramello, quindi rimuovete il pentolino dal fuoco.

Non appena lo sciroppo smetterà di sobbollire, aggiungete il succo e le scorze d'arancia, quindi rimettete il tutto sul fuoco e fate scaldare nuovamente fino a che tutti i pezzi di caramello risultino completamente sciolti.





3 Rimuovete il pentolino dal fuoco ed incorporatevi l'olio e l'aceto di vino di riso.



4 Nel frattempo trasferite il pesce in una vaporiera e cuocetelo per circa 15 minuti.



5 Servite il salmone con l'insalatina e nappato con il caramello all'arancia appena realizzato.