

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

TRANCI DI SALMONE di 200 g ognuno - 4
ZUCCHERO 110 gr
ACETO DI RISO 1 cucchiaio da tavola
VALERIANA o crescione - 350 gr
ACQUA 80 ml
SCORZA DI ARANCIA tritata finemente - 1
cucchiaio da tè
SUCCO D'ARANCIA 60 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaio da tavola

Se state organizzando una cena o un pranzo importante a base di pesce e volete fare una bella figura con i vostri ospiti, dovete assolutamente provare il **salmone al vapore con salsa caramellata all'arancia**. Piatto da invito, semplice gustoso e raffinato, cosa altro dire? E' anche di facile realizzazione, adatto anche a chi è alle prime armi in cucina ma vuole comunque fare bella figura. Provate questa ricetta e se cercate un primo piatto da abbinarci vi proponiamo gli [spaghetti con vongole e gamberetti](#): buonissimi!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del **salmone al vapore con salsa caramellata all'arancia** 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.

CONSIGLIO

Al posto dell'arancia potrei usare il limone?

Sì certo, deve essere delizioso!

Adoro il salmone, che altra ricetta puoi consigliarmi?

Ti consiglio un primo piatto: pennette al salmone fresco, buonissime!