

SECONDI PIATTI

## Salmone e capesante con crema di zabaione

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 fatelo 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 erbe, il salmone e le capesante.

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

