

SECONDI PIATTI

# Salmone marinato alla tartara, corona di zucchine e crosta di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

salmone pulito 600 g  
3 limoni  
4 acciughe  
30 g di capperi  
2 rosso d'uovo  
il succo di 4 limoni  
brandy qb  
scalogno 1 spicchio  
prezzemolo 1 mazzetto  
erba cipollina 1 mazzetto  
sale qb  
porro 1  
patate n 2  
pane carrè tostato 4 fette  
zucchine 3  
pomodori pachino 8  
rosmarino qb  
olio extravergine d'oliva.

# PREPARAZIONE

## 1 Preparazione della marinatura:

lasciare marinare per 30 minuti il salmone tagliato a cubetti piccoli. Scolare, strizzare leggermente, pestare con il coltello. Raccogliere la polpa di salmone in una ciotola. Unire le acciughe, l'erba cipollina, capperi, scalogno e prezzemolo, il tutto tritato separatamente, il brandy, i rossi d'uovo, salare e pepare. Lasciare insaporire.

Tostare una rondella di pan carrè in una padella con il burro.

Tagliare le patate a rondelle fine e passarle in padella con poco olio, salare e pepare, unire un trito di rosmarino.

Tagliare le zucchine a tronchetto, poi in 4 parti, eliminare la polpa e tornire a forma di foglia. passarle in padella con poco olio, salare e pepare.

Tagliare in 4 parti i pomodori, eliminare la polpa con i semi e la pelle, si formeranno così 4 foglie

Tagliare i porri a strisce finissime, lasciarle in acqua ghiacciata, togliere, asciugare e friggere in olio caldo.

Salsa al prezzemolo:

Tritare le foglie di prezzemolo, unire l'olio, l'erba cipollina, sale e pepe.

Presentazione del tartar:

- . Sistemare al centro del piatto le rondelle di patate a forma circolare.
- . Posizionare al centro della corona di patate il tagliapasta a forma tonda.
- . Riempire il tagliapasta con la tartara di salmone
- . Mettere sopra una rondella di pan carrè tostato con sopra i porri fritti
- . Posizionare le foglie di zucchine intorno alla tartara
- . Inserire tra una foglia di zuccina e l'altra una fogliolina di pomodoro pachino
- . Chiazze il piatto con la salsa al prezzemolo