ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di salmone con arancia e finocchi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Organizzare un antipasto raffinato all'ultimo minuto sembra un'impresa, specialmente senza voler accendere i fornelli. La soluzione è puntare su ingredienti freschissimi a crudo. Il **carpaccio di salmone con arancia e finocchi** risolve la situazione: un piatto elegante, profumato e pronto in pochissimi gesti.

Per un buffet di mare ricco e sfizioso, affianca a questa preparazione dei Bicchierini tricolore con avocado formaggio e salmone o delle classiche tartine salmone avocado veloci. Chi ama le consistenze croccanti apprezzerà senza dubbio gli Involtini di cetriolo e salmone, mentre per

l'alternativa di sapore più decisa c'è l'Insalata di finocchi salmone affumicato e pepe rosa. Per il secondo, prosegui la linea degli aromi con un Salmone al forno agli agrumi. Questo piatto è talmente scenografico da brillare tra i 10 antipasti di natale bellissimi e senza cottura la guida per stupire senza accendere i fornelli.

INGREDIENTI PER IL CARPACCIO DI SALMONE CON ARANCIA E FINOCCHI

FILETTO DI SALMONE FRESCO già abbattuto per il consumo a crudo - 400 gr

FINOCCHI 2

ARANCE BIOLOGICHE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

GRANI DI PEPE ROSA

FINOCCHIETTO SELVATICO o aneto -

PREPARA LA RICETTA

1. Assicurati che il filetto di salmone sia stato precedentemente abbattuto, poi taglialo a fettine molto sottili sul tagliere con il coltello ben affilato.

   Spremi il succo di mezza arancia e versalo in una ciotolina. Aggiungi l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e i grani di pepe rosa. Emulsiona bene il tutto sbattendo leggermente con una forchetta.





2 Pela a vivo l'arancia e mezza rimanente: elimina la buccia e tutta la pellicina bianca esterna, quindi ricava gli spicchi tagliando delicatamente la polpa.

Lava i finocchi, asciugali e privali delle foglie esterne più rovinate e dure. Tagliali a fettine sottilissime, aiutandoti preferibilmente con una mandolina per un risultato perfetto.



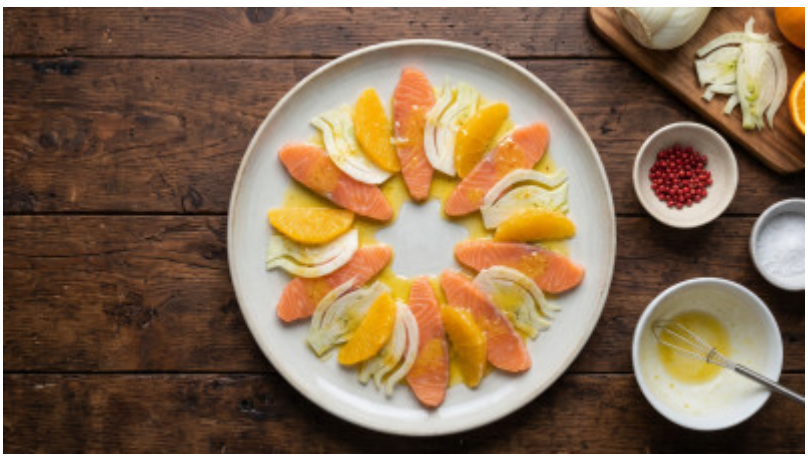


3 Disponi le fettine di salmone crudo in modo ordinato su un bel piatto da portata o vassoio chiaro, alternandole in modo armonioso con le fette di finocchio e gli spicchi di arancia.

Irrora tutto il carpaccio con l'emulsione agli agrumi che hai preparato in precedenza.

Guarnisci con qualche ciuffetto di aneto fresco e servi subito in tavola.









Trucchi, consigli e varianti

Taglio perfetto: Per ottenere fettine di salmone regolari e sottili, taglialo quando è ancora leggermente freddo di frigorifero, usando un coltello a lama liscia molto affilato.
Finocchi croccantissimi: Dopo aver affettato i finocchi con la mandolina, immergili in acqua e ghiaccio per qualche minuto. Asciugali bene prima di impiattare: saranno incredibilmente croccanti.
Variante con il pompelmo: Se ami i contrasti dal retrogusto leggermente amarognolo, puoi sostituire l'arancia con del pompelmo rosa pelato a vivo, che si sposa divinamente con le carni grasse del salmone.
Attenzione alla marinatura: L'emulsione va aggiunta solo al momento di servire. Lasciare il pesce a contatto con il succo di agrumi per troppo tempo lo "cuocerebbe", rovinando la consistenza morbida del vero carpaccio.

Conservazione

Trattandosi di pesce crudo (anche se abbattuto), la regola d'oro è consumarlo subito. Se dovesse avanzare, puoi conservarlo in frigorifero all'interno di un contenitore di vetro a chiusura ermetica per un massimo di 12-24 ore. Evita assolutamente di congelare il piatto pronto, poiché il salmone utilizzato è già stato precedentemente abbattuto (congelato) per

questioni di sicurezza alimentare.