

ANTIPASTI E SNACK

# Carpaccio di salmone di Luca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 salmone intero di circa 2kg

## PER LA MARINATA

limone

timo

aneto e curcuma.

## PER LA RIDUZIONE D'ACETO BALSAMICO

aceto balsamico

arance

1 cucchiaino di zucchero.

## PER LA VINAIGRETTE

olio

succo d'arancia

1 cucchiaio di senape di digione.

## PER LA PRESENTAZIONE

1 pompelmo rosa

arance.

# PREPARAZIONE

- 1 Sfilettare il salmone e mettere a marinare per 24 ore.

La marinata è costituita da limone, timo, aneto e un pizzico di curcuma.





2 Fare, quindi, una riduzione di aceto balsamico con degli spicchi di arancia e un cucchiaino di zucchero.





- 3 Per condire, preparare un vinagraitte con l'olio, il succo d'arancia e un cucchiaino di senape di digione.

Per sfilettare al meglio il salmone, tenerlo un'oretta nel congelatore, in modo tale che la carne rimanga più compatta.

Sbucciare a vivo delle arance e un pomplemo rosa.





4 E questo è il piatto composto. Su una base di insalatina novella, alcuni spicchi alternati di arancia e pomplemo rosa, il carpaccio di salmone, poi del sale (sale grosso macinato del mortaio) e condito con la vinagraitte.

La riduzione di balsamico come guarnizione.

