

SECONDI PIATTI

## Salmone ai 3 pepi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

150 g di rucola piccola e freschissima  
200 g di filetti di salmone fresco  
150 g di salmone affumicato  
poco olio d'oliva  
1 limone  
5 cucchiaini di aceto di vino bianco  
3 rametti di aneto fresco  
1 cucchiaio di pepe verde e rosa  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Con un coltello affilatissimo tagliate il salmone fresco prima a fette sottili poi a fettucce, mettetele in una ciotola e conditele con il succo di limone, l'aneto tritato, sale e pepe nero macinato.

Lasciate marinare in frigorifero per 30 minuti.

Lavate e asciugate delicatamente la rucola, eliminate i piccoli gambi.

Emulsionare in una ciotola, sbattendo con una piccola frusta, un pizzico di sale con una macinata di pepe nero, 5 cucchiaini di aceto e l'olio.

Condite la rucola con la vinaigrette ottenuta (tenendone da parte 2-3 cucchiaini) e ricoprite il fondo di un piatto da portata.

Posate sulla rucola il salmone fresco marinato e quello affumicato sempre tagliato a fettucce.

Versate sul pesce la salsa tenuta da parte e distribuite sull'insalata una cucchiainata di pepe verde e rosa.

