

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Carpaccio caldo di salmone selvaggio all'erba cipollina

Ingredienti per 8 persone (*quantità lorda*)

| | |
|-----|--|
| 800 | gr filetto di salmone fresco selvaggio |
| 6 | pomodori rossi maturi |
| 1 | dl di olio di oliva extra vergine |
| ½ | limone (spremuta) |
| 1 | pz di scalogno |
| 1 | pz di finocchio |
| 1 | costa di sedano |
| 1 | mazzetto di erba cipollina |
| ½ | cucchiaino di maizena |
| | Pepe verde in salamoia |
| | Fior di sale |
| | Aneto |

Procedimento

- Sbianchire i pomodori in acqua bollente e poi tuffare in acqua/ghiaccio per raffreddare velocemente, pelarli, togliere la polpa, i semi e conservare da parte, tagliare a cubetti i petali di pomodoro, conservare al fresco.
- Fare un soffritto con lo scalogno tritato finemente, aggiungere gli scarti di pomodoro, sfumare con il succo di limone, portare a ebollizione; cuocere per circa 2 minuti, fuori dal fuoco legare con la maizena disciolta in poca acqua, frullare con un mixer a immersione aggiungendo a filo metà dell'olio d'oliva fino ad ottenere un salsa densa (tipo maionese) passare al colino cinese, tenere da parte.
- Mondare e pulire le verdure, finocchio e sedano, tagliare a dadini, sbianchire in acqua bollente salata per circa 10 secondi, raffreddare in acqua/ghiaccio (in questa maniera le verdure risultano croccanti e di colore brillante) scolare e tenere da parte.
- Tagliare in fette sottili il filetto di salmone, stendere le fette in teglie foderate normale carta da forno, formare dei cerchi con il diametro di almeno 10 cm circa, ricoprire con la fonduta di pomodoro, condire con il fior di sale, un filo di olio di oliva, cuocere in forno per circa 5 minuti a 150°.
- Per la finitura adagiare il carpaccio di salmone ancora caldo in piatti di portata, condire di nuovo con poca fonduta di pomodoro, i cubetti di pomodoro, le verdure, i grani di pepe verde, l'erba cipollina tagliuzzata fine, olio d'oliva a crudo, fior di sale. Decorare con ciuffi di aneto e servire ancora tiepido.



*****L