Salmone e patate novelle con salsa agra

Tempo: 15 min Difficolta': 1 Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 600 g di patate novelle
- sale marino
- pepe nero
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- 2 cucchiai di capperi dissalati
- 3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaino di salsa al rafano
- 100 g di yogurt greco
- 1 pugnetto di aneto fresco
- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare gusto affumicato da 150 g

Procedimento

Lessare le patate acqua bollente salata. Scolare e sbucciarle. Mettere la scorza del limone e meta' del succo in una ciotola e aggiungere l'aceto, l'olio, i capperi, l'aneto tritato, il sale e il pepe. Mescolare, versarvi sopra le patate calde e far insaporire.
In una ciotolina preparare la salsa, emulsionando il succo di limone, lo yogurt greco, la salsa di rafano e un pizzico di sale e pepe.
Mise en place:

Mettere le patate in un piatto fondo, adagiarvi sopra il salmone e spargere ciuffetti di salsa qua e la'. Finire con un giro d'olio extra vergine e ciuffi di erbe.

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139

Il consiglio dello Chef

L'abbinamento salmone-aneto e' tipico dei paesi del Nord Europa. Se non si ha a disposizione questa erba aromatica, si puo' sostituire, in questa preparazione, con le barbe di finocchietto selvatico, che presentano una freschezza e una balsamicita' notevoli.

Finocchietto
Utilizza abbondante finocchietto selvatico sbollentato e tritato per condire le sarde: un matrimonio di sapori ideale!

Pinoli
Oltre che nel celeberrimo pesto, i pinoli entrano in un gran numero di ricette, sia dolci che salate. Si consumano crudi oppure tostati.

Stemperare
Per evitare grumi, non versare la farina di colpo, ma filtrala un po' per volta attraverso un colino.

Tostatura
Per tostare il riso, fase essenziale per preparare il risotto, versalo in olio o burro gia' caldi e mescola con una spatola finche' i chicchi diventano lucidi. Per tostare mandorle o pinoli, ungi appena una padella antiaderente e cuoci a fuoco medio per 3/4 minuti mescolando spesso, fino a che non prendano colore.

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139