



CHEF IN
CAMICIA



Insalata Croccante con sashimi di salmone “alla fiamma”

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Molto Facile

- Bonduelle, Carta delle Insalate - Ricetta Croccante;
- Salmone, 100 g;
- Pomodori datterini, 10;
- Olio EVO, 1 cucchiaino;
- Zucchero, 1 cucchiaino;
- Sale; q.b.;
- Aceto di mele q.b.;
- Acqua, 4 cucchiai;
- Menta, 2 foglie;
- Semi di papavero, 5 g;
- Burrata, 60 g.

> PREPARAZIONE

- Tagliare i pomodori datterini a metà, riporli all'interno di un contenitore per frullatore ad immersione, aggiungere acqua, olio, sale, pepe e menta, quindi frullare per creare una coulis di pomodoro, passarla al colino e tenerla da parte;
- Tagliare il salmone a fettine non troppo sottili, quindi ricurvarle su se stesse;
- Affiancarle l'una con l'altra e passarle velocemente al cannello, in modo che si cuocia solo la parte più esterna (se non si possiede il cannello scottare in padella 2 minuti per lato il filetto intero di salmone e successivamente tagliarlo a fettine);
- Cospargere leggermente con i semi di papavero;
- Condire Bonduelle, Carta delle Insalate - Ricetta Croccante con olio, sale, e aceto di mele;
- Creare una “corona” sul piatto con l'insalata Croccante, quindi riempire al centro con la coulis di pomodoro;
- Adagiare al centro il salmone e disporre intorno la burrata a ciuffetti.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM