

ZUPPA DI SPUMA DI ORTAGGI A RADICE BIOLOGICI



ORTAGGI A RADICE BIOLOGICI / SITKA COHO SALMONE SELVATICO / CANTARELLI BIOLOGICI DALL' OBERLAND ZURIGHESE

Ingredienti per 10 porzioni

Patate biologiche farinose	200 g
Carote biologiche grandi	200 g
Sedano rapa biologico	150 g
Cipolla rossa	1 pz
Fondo di verdure	1 l
Panna intera	2,5 dl
Burro di montagna del Giura bernese	50 g
Olio extra vergine di oliva biologico DOP	10 ml
Terre di Bari Castel del Monte	
Cardarelli biologici dall' Oberland zurighese	100 g
Sale e pepe	
Sitka Coho Filetto di salmone biologico SG	600 g
Olio extra vergine di oliva biologico DOP	10 ml
Terre di Bari Castel del Monte	
Sale e pepe	

Sbucciare gli ortaggi e la cipolla rossa e tagliarli a cubetti. In seguito, soffriggere il tutto in olio di oliva, unire il fondo di verdure, condire e cuocere per circa 20 minuti. Mescolare la zuppa, aggiungere la panna, aggiustare di sale e pepe e mantenere al caldo.

Tagliare il salmone selvatico a listarelle, salare e pepare, friggerlo leggermente in olio di oliva e cuocerlo nel forno a 90 °C fino a raggiungere la temperatura interna di 56 °C.

Rosolare brevemente i cardarelli nel burro. Aggiustare di sale e pepe e mantenere al caldo prima di servire.

Rimestare la zuppa fino a quando non diventa spumosa. Disporre il salmone selvatico e i cardarelli nel piatto e versarvi sopra la zuppa.

Vino consigliato:
Domaine La Colombe Mont-sur-Rolle, La Côte AOC