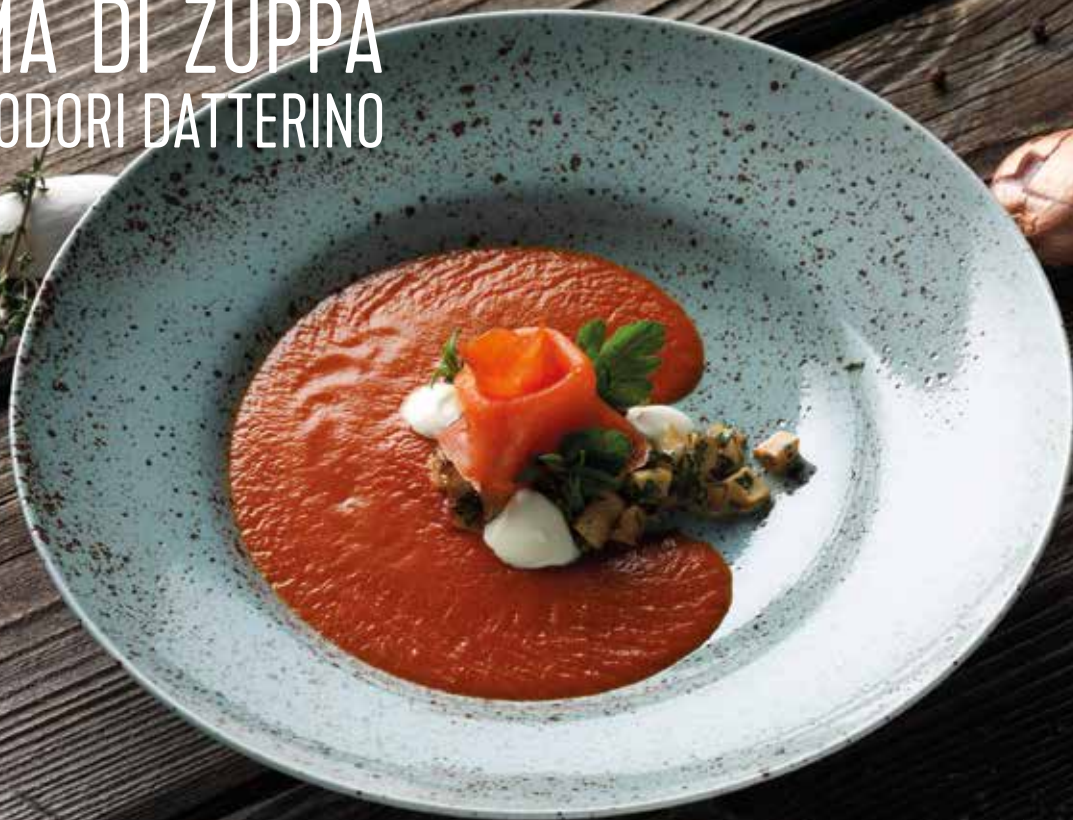


# SPUMA DI ZUPPA DI POMODORI DATTERINO



# SPUMA DI ZUPPA DI POMODORI DATTERINO BIOLOGICI E SPEZZATINO DI CARDARELLI BIOLOGICI CON SALMONE SELVATICO AFFUMICATO SITKA COHO

## Ricetta per 10 porzioni

Salmone selvatico Sitka Coho	500 g
Cardarelli biologici dall'Oberland zurighese	250 g
Pomodori Datterino biologici	3 kg
Carote biologiche	200 g
Cipolle biologiche	350 g
Aglione	50 g
Fondo di verdure	5 dl
Rosmarino	5 g
Timo	5 g
Prezzemolo liscio	10 g
Vino bianco	2,5 dl
Burro	10 g
Crème Fraîche	10 g
Limone biologico	1 pz

Sale, pepe bianco dal macinino, olio di oliva

Pulire carote, cipolle e aglio e tagliare il tutto grossolanamente a pezzetti. Dorare a fuoco lento con un po' di olio di oliva. Versare il vino bianco e far evaporare leggermente. Nel frattempo, tagliare in quattro i pomodori e farli sobbollire con il fondo di verdure e un po' di sale e pepe. In seguito, lasciare cuocere a fuoco medio per ca. 25 minuti e, infine, ridurre in purea e passare. Unire 2/3 di rosmarino e timo nella zuppa passata, fare ritirare per almeno 15 minuti e, poi, togliere di nuovo dal fuoco. Prima di servire, aggiustare con un po' di succo di limone e della crème fraîche.

Tagliare i cardarelli in pezzetti di ca. 1 x 1 cm e saltarli in padella con un po' di burro. Versare del vino bianco e fare evaporare leggermente. Tagliare finemente il restante rosmarino e timo e aggiungere i cardarelli. Aggiustare di sale e pepe. Infine, unire ai funghi il prezzemolo tritato.

Temperare il salmone selvatico affumicato Sitka Coho e impiattarlo su un letto di spezzatino di funghi cardarelli in un piatto fondo. Versare sopra la spuma di zuppa di pomodori e servire.