

SITKA SALMONE SELVATICO COHO CAPESANTE PEPERONI



Ricetta per 4 porzioni

200 g di filetto di salmone selvatico Coho SG
4 pezzi di capesante
 $\frac{1}{2}$ peperone giallo, tagliato sottile
30 g di burro, fuso
Succo di limone
50 g di burro
2 cucchiaini di Noilly Prat
10 g di dragoncello fresco, sminuzzato
Fleur de sel
Pepe bianco dal macinino

Rosolare il salmone, le capesante e il peperone 2–3 minuti per ogni lato e, di seguito, tenere in un luogo caldo. Versare il fondo di cottura con Noilly Prat e far ritirare. Montare il tutto con il burro e aggiungere il dragoncello. Condire con fleur de sel e pepe.

ESPUMA

80 g di filetto di salmone selvatico Coho SG
120 ml di fondo di pesce
 $\frac{1}{2}$ limone biologico, succo
2 cucchiaini di Sherry
Sale
Pepe bianco macinato
20 g di Proespuma Fred
2 cucchiaini di parmigiano, grattugiato
Aneto

Affogare brevemente il filetto di salmone nel fondo di pesce, tirare fuori, farlo raffreddare mettendo da parte il fondo. Sminuzzare il filetto freddo con una forchetta. Mescolare brevemente il fondo, in seguito, anche il salmone, il succo di limone e lo Sherry fino a ottenere la giusta densità. Condire con sale e pepe e lasciare raffreddare il tutto. Inserire Proespuma Fred in iSi Whip e completare il piatto con Espuma. Infine, guarnire con aneto e parmigiano.