

TRANCIO DI SALMONE IN SALSA ZAFFERANO, PEPERONI E NERO DI SEPPIA CON CIPOLLE CARAMELLATE ALL'ACETO BALSAMICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600g filetto di salmone
- 100g Crema Zafferano
- 30g Crema di Peperoni
- 10g nero di seppia
- 100g Salsa di Cipolle all' Aceto Balsamico di Modena Igp
- 7g Pesce del Mare - Miscela di Spezie con Sale Marino
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- Togliere la pelle al salmone, spinare e ottenere quattro tranci uguali.
- In un bicchiere mixer frullare la crema di zafferano e inserire in un biberon.
- Preparare la crema peperoni frullando la crema con acqua e olio extravergine, sino a raggiungere la consistenza desiderata e inserire in un biberon.
- Versare il nero di seppia in un biberon ed emulsionare con olio extravergine.
- Tenere i biberon a bagnomaria con temperatura dell'acqua a quarantacinque gradi.
- Cuocere i filetti di salmone insaporiti con il sale aromatico in forno a 160 gradi sino a raggiungere la cottura desiderata.
- Disporre i filetti su una retina e glassare con le tre salse.
- Servire in un piatto caldo e abbinare la salsa di cipolle.
- Guarnire con basilico fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Zafferano



Crema di Peperoni



**Salsa di Cipolle all'
Aceto Balsamico di
Modena Igp**



**Pesce del Mare -
Miscela di Spezie con
Sale Marino**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**