SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA, VERDURINE AGRODOLCI, SALSA YOGURT E GOMASIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g salmone
- 100g Barbabietole Rosse a Fette
- 200g Giardiniera Rustica in Agrodolce
- 30g Sale Rosa Fino
- 20g Grill-Brasil Style - Sale Aromatico
- 8g Gomasio
- 40g yogurt greco
- 20g zucchero di canna

PROCEDIMENTO

- Pulire il salmone alla perfezione eliminando tutte le spine.
- Insaporire con il sale, lo zucchero, il grill brasil e la crema ottenuta frullando le barbabietole.
- Posizionare il tutto in un sacchetto sottovuoto, chiudere e lasciar marinare per circa 24 ore.
- Al termine dei due giorni sciacquare il salmone dalla marinatura, asciugare bene e servire abbinato alle verdure agrodolci, allo yogurt greco e insaporire con il gomasio.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Barbabietole Rosse a Fette



Giardiniera Rustica in Agrodolce



Sale Rosa Fino



Grill-Brasil Style - Sale Aromatico



Gomasio