SALMONE SCOTTATO AL SOLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 tranci di salmone fresco
- 400g finocchi
- 40g Preparato per Croccante alle Mandorle
- 40g yogurt
- 30g cipolla
- q.b. Shichimi Togarashi
- q.b. Gomasio
- q.b. Fili di Zafferano - Qualità Eccellente
- q.b. Sale Rosa Grosso
- q.b. Olio di Semi di Sesamo
- q.b. Zitronia Sun
- q.b. olio extravergine d’oliva

PROCEDIMENTO

- In un pentolino far appassire la cipolla con l’olio, aggiungere i finocchi aggiustare di sale e stufare.
- A cottura ultimata frullare, aromatizzare con i pistilli di zafferano e un goccio di olio extravergine.
- Aromatizzare lo yogurt con la zitronia.
- Realizzare il croccante come indicato nella confezione aggiungendo il gomasio.
- Salare e insaporire i filetti di salmone con il shichimi e scottare con l’olio di sesamo in una padella ben calda.
- Impiattare il filetto di salmone su una base di crema di finocchi, completare con il croccante alle mandorle e alcune gocce di yogurt al limone.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Croccante alle Mandorle



Fili di Zafferano - Qualità Eccellente



Zitronia Sun



Shichimi Togarashi



Sale Rosa Grosso



Gomasio



Olio di Semi di Sesamo