SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA CON PUNTARELLE, PINOLI E UVETTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g salmone fresco
- 120g Puntarelle Saltate
- q.b. Condimento agli Agrumi
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Pepe Rosa Essiccato - in Grani
- q.b. Gomasio
- q.b. pinoli e uvetta

PROCEDIMENTO

- Tagliare il salmone a fette e lasciar marinare con sale rosa, condimento agli agrumi e pepe rosa per dieci minuti.
- Creare una salsa agli agrumi miscelando il condimento con gomma xantana e raggiungere la consistenza desiderata.
- Disporre le fette di salmone nel piatto con i pinoli tostati, l'uvetta, le puntarelle e il gomasio croccante. Guarnire con la salsa agli agrumi preparata.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Puntarelle Saltate

Condimento agli Agrumi

Sale Rosa Fino

Pepe Rosa Essiccato - in Grani

Gomasio