SALMONE ALLE MANDORLE



Ingredienti Menù

15 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90
180 g. Salsabionda - C67
18 g. Roux Bianco - BN1X
300 g. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

900 g. salmone
q.b. finocchietto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Preparare il fumetto di pesce utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Dopo averlo privato di pelle e lische, trasferire il trancio di salmone in una teglia precedentemente unta con un filo d'olio extra vergine. Insaporire il fi letto di pesce con il sale alle erbe e una macinata di pepe rosa, quindi cospargerne la superficie con la salsa alle mandorle; cuocerlo poi in forno a 180°C per venti minuti. Nel frattempo in una casseruola diluire sul fuoco il roux bianco insieme a un mestolino di fumetto di pesce; portare a ebollizione il composto e aromatizzare con il preparato in polvere allo zafferano e il pepe rosa macinato. Distribuire a specchio sul fondo del piatto la salsa allo zafferano e accomodarvi sopra il trancio di salmone. Completare con qualche ciuffetto di finocchietto fresco e servire.
In alternativa al Fumetto di Pesce si può utilizzare il liquido di Èmazzancolle o Èmaremix.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)