



FILETTO DI SALMONE, CIPOLLOTTI AL LIMONE, UVA MARINATA ALL'ACETO E SALSA DI AGRUMI

Categoria: Secondi Piatti **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 2 porzioni

- 2 pezzi di salmone
- 1 mazzo di timo
- 2 cipollotti
- 1 limone
- 2 gr di sale
- 3 gr di aceto
- 5 gr di zucchero

Per l'uva marinata all'aceto

- 10 chicchi di uva
- 100 gr di aceto

Per la salsa di agrumi

- 200 gr di succo di arancia
- 50 gr di succo di clementina
- 20 gr di succo di lime
- 50 gr di zucchero
- 5 gr di gomma xantana

Cuocere in padella preriscaldata su carta da forno il salmone dal lato della pelle.

Aggiungere il timo e cuocere fino a creare una crosta.

Terminare la cottura in forno a 180° per 8 minuti.

Marinare i cipollotti con scorza di limone, il suo succo, sale, zucchero, olio e aceto per 2 minuti.

Cuocere in padella calda aggiungendo il sugo della marinatura.

Lasciare in padella fino a quando i cipollotti non sono caramellati.

Tagliare i chicchi di uva a metà.

Marinare l'uva in aceto per 1 ora.

Cuocere l'uva in padella.

Cuocere in pentola a fuoco basso il succo di arancia, clementine e lime.

Raffreddare.

Frullare con la gomma xantana.

Posizionare la salsa di agrumi sul piatto.

Aggiungere a lato del piatto i cipollotti e i chicchi di uva.

Adagiare il salmone con la pelle croccante rivolta verso l'alto.

Decorare con le erbe.

Enjoy it's from Europe!

