



FashionFood



SALMIOCARPIO E RAPANELLI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

3 salmocarpi del Garda · 18 rapanelli · panna · sale · zucchero · aceto di mela · aneto

PROCEDIMENTO

Dopo aver eviscerato i salmocarpi, sfilettare e spinare.

Privare della pelle e ricavare dei cilindretti, recuperare le code e le pance e passarle in un mixer con la stessa quantità di panna, rilevare il gusto con sale e aneto tritato e frullare fino ad ottenere una farcia. Questa andrà spalmata su un foglio di pellicola con uno spessore di 2 mm e di seguito, con questa, si avvolgeranno i cilindretti ottenuti, in modo che ogni filetto sia avvolto dalla farcia aromatizzata al timo.

Lavare e tagliare sottilmente i rapanelli a rondelle e farli marinare per un'ora con sale e zucchero quindi sciacquare e condire con l'aceto di mela; lasciare in marinatura per un'altra mezzora.

Con le rondelle di rapanelli preparare delle corolle intercalando i rapanelli all'interno di un anello di acciaio.

Cuocere i salmocarpi in forno a vapore a 65 °C per circa 6 minuti; togliere dal forno, levare dalla carta pellicola e fiammeggiare, quindi impiattare affiancandoli con le corolle di rapanelli e con dell'olio extravergine Garda Dop.

