



Salmone affogato con vinaigrette al peperoncino

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Salmone affogato

600 g di Salmone, senza pelle

3 CM di olio d'oliva

4 rametti di dragoncello

1 CM di scorza grattugiata di limone

fior di sale

Asciugare il salmone, togliere le lisce, tagliarlo in tocchetti da 60 g e distribuirli sulla teglia d'acciaio inossidabile.

Cospargere il salmone con un filo di olio d'oliva e distribuirvi sopra il dragoncello e la scorza grattugiata di limone. Posizionare la teglia d'acciaio inossidabile nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 48 °C per 25 Min.

Togliere il salmone dalla camera di cottura e passarlo alla fiamma tutt'intorno con il cannello. Condire con fior di sale.

Vinaigrette al peperoncino

1 peperoncino

2 limoni, la scorza

fior di sale

pepe, bianco

100 ml di olio d'oliva

Privare il peperoncino dei semi e tagliarlo finemente. Grattugiare la scorza dei limoni, spremere il succo e mescolare con fior di sale, peperoncino, pepe e olio d'oliva. Cospargere il salmone con la vinaigrette.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile forata

