



Salmone affogato

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

su rösti di zucchine con salsa verde

Salsa verde

1 mazzetto di cerfoglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di erba cipollina
25 g di crescione
100 g di yogurt naturale
1 CT di zucchero
1 CT di senape
1 CT di sale
50 g di panna acida

Rösti di zucchine

200 g di patate lesse al naturale, sbucciate
200 g di zucchine
1 CT di sale
un po' di pepe
olio d'oliva per rosolare

Salmone

4 fette di filetto di salmone senza pelle, da 100 g
olio d'oliva per ungere





un po' di fior di sale

Salsa verde

Frullare tutti gli ingredienti fino al sale incluso, aggiungere la panna acida e mescolare.

Rösti di zucchine

In una ciotola grattugiare le patate lesse al naturale e le zucchine con la grattugia per rösti, condire con pepe e sale.

Scaldare abbondante olio d'oliva in una padella antiaderente capiente. Versare il composto con le patate nella padella e formare 4 rösti. Dorare i rösti sui due lati a fuoco medio. Mettere in caldo.

Salmone

Stendere il pesce su una teglia d'acciaio inossidabile oliata e cuocere a vapore a 48 °C per 20 minuti.

Guarnizione

Cospargere le fette di filetto di salmone con un po' di fior di sale e posarle sui rösti di zucchine. Servire con la salsa verde.

Fasi di cottura

Cottura a vapore 48 °C per 20 Min.

Consigli

Le patate lesse al naturale il giorno precedente si grattugiano ancor meglio.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile

Frullatore a immersione o verticale

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

