Orecchiette con cipollotto
SALMONE & SALSA TERIYAKI

INGREDIENTI (2 Pax)

- Conchiglie 160 gr
- 1 cipollotto fresco
- Salmone fresco 160 gr
- Burro 10 gr
- Miele * 1 cucchiaino
- Succo di limone 1 cucchiaino
- Semi di sesamo q.b.
- Salsa Teriyaki ** q.b.
- Olio di oliva q.b.
- Sale q.b.

* *Non usare mieli forti come quello di castagno.*

** *In alternativa si può usare la salsa di soia ma la Teriyaki ci la preferisce.*

1

In una ciotolina, miscelare un cucchiaino di miele con un cucchiaino di limone e un cucchiaio di salsa Teriyaki.

Bagnare con un pennellino il salmone ripassando più volte con la salsa in modo da glassare per bene il salmone.

2

Spolverare il salmone con dei semi di sesamo che in cottura sprigioneranno un ottimo aroma.

Tenere il salmone da parte a riposare e mettere sul fuoco una pentola d'acqua per la cottura della pasta e portare a bollore.

Intanto tritare finemente il cipollato fresco.

3

In un pentolino scaldare un filo di olio, aggiungere il cipollato fresco tritato, un pizzico di sale e rosolare per qualche minuto a fuoco moderato.

Quindi aggiungere un goccio di acqua e lasciare stufare il cipollotto per 10/15 minuti. Di tanto in tanto aggiungere un poco d'acqua alla volta per non lasciare asciugare il sughetto.

Intanto scottare il salmone in un pentolino ben caldo per 15 secondi per lato (in ultimo quello con la pelle).

4

Spegnere il fuoco e lasciare un paio di minuti sul lato della pelle. Poi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare il salmone.

Con l'acqua della pasta a bollore salare e tuffare la pasta.

Mentre la pasta cuoce controllare il cipollotto ed appena risulta ben stufato aggiungere una noce di burro e spegnere il fuoco.

5

Tagliare il salmone a fette ed a cottura della pasta scolare conservando un po' di acqua di cottura in un bicchiere.

Accendere il fuoco sotto la padella con il cipollato, aggiungere un po' di acqua di cottura e rigirare nella salsa la pasta.

Quando la pasta è ben amalgamata alla salsina di cipollotto spegnere il fuoco ed aggiungere il salmone tagliato.

6

Leggera, deliziosa ed inconsueta.

Puoi servire.

Completare il piatto con una spruzzata di salsa Teriyaki a piacere.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it