SCRIGNO al
SALMONE affumicato

INGREDIENTI (2 Pax)*

- Salmone affumicato 200 gr
- 1 avocado maturo
- 3/4 pomodorini
- Riso 80 gr **
- 6 gamberi
- 1 zucchina
- Formaggio spalmabili 50 gr
- Olio di oliva extravergine
- Timo fresco
- Sale fino q.b.

OPZIONALI
- Pepe nero e Pepe rosa
- Aglio
- 6 olive nere

per due scrigni con coppapasta da 10 cm di diametro

***si può usare qualsiasi varietà di riso*

1

Portare a bollore un pentolino di acqua.

Intanto lavare la zucchina e tagliarla a dadini piccolini.

Salare, con una presa scarsa di sale, l'acqua a bollore e tuffare la zucchina a dadini.

Cuocere per 2 minuti quindi estrarre con una schiumarola per conservare l'acqua di cottura.

Cuocere i gamberi 2 minuti e poi, sempre nella stessa acqua, mettere a cuocere il riso.

2

A cottura, scolare il riso e riporlo in una ciotola.
Aggiungere un filo di olio di oliva, del timo fresco a piacere, i pomodorini tagliati a cubetti e una macinata di pepe nero. Miscelare il tutto, assaggiare per regolare il sale e tenere da parte.

Tagliare a metà l'avocado, rimuovere il nocciolo e, con un cucchiaino, estrarre e mettere la polpa in una ciotola.
Aggiungere mezzo spicchio di aglio tagliato fine fine, sale, pepe nero ed un filo di olio. Amalgamare con una forchetta fino ad ottenere una crema.

3

Una volta raffreddata la zucchina, mischiarla con il formaggio spalmabile*, un filo di olio ed un pizzico di sale avendo cura ti mantenere i cubetti di zucchina intatti.

Pulire i gamberetti cotti e tagliare anch'essi a dadini.

** il caprino è un formaggio ideale per questa preparazione.*

4

Per comporre lo scrigno si può usare uno stampino in alluminio od un coppapasta adagiato su un foglio di carta forno.

Foderare lo stampo con le fettine di salmone affumicato. Mettere i gamberetti e coprire con la crema di avocado.

Uno stato di olive nere tagliate sottili coperte poi da uno stato di riso.

Terminare con il mix di formaggio e zucchina.

Ripetere con il/i successivi scrigni.

5

Rigirare verso l'interno il salmone in eccesso. Non c'è bisogno che il salmone rivesta completamente lo scrigno, perchè questa è la parte non a vista dello scrigno.

Appoggiare un piatto e girare ribaltando lo scrigno.

Rimuovere lo stampo e conservare in frigo.

** togliere da frigo una mezzora prima serves per non avere il piatto troppo freddo.*

6

Piatto unico o antipasto a seconda delle dimensioni.

Gustosa, delicato e di grande effetto.

Puoi servire.

Completare il piatto con del pepe rosa e una quenelle di crema di avocado.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it