Tartare di salmone affumicato e verdure



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Capperini: q.b.
- Carotine: 60 gr
- Cipollotto: 1/2
- Costa di sedano: 1/2
- Latte: q.b.
- Limone: 1/2
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Olive taggiasche: 8
- Pepe: q.b.
- Peperone: 1/2
- Sale: q.b.
- Salmone affumicato: 300 gr
- Salsa Worcester: q.b.
- Senape: q.b.
- Timo: q.b.

Preparazione

Coprite i ritagli di salmone con il latte e metteteli a riposo in frigo per circa mezz'ora. Pulite tutte le verdure: spellate le carotine, eliminate picciolo, semi e nervature dal peperone, spuntate e lavate il sedano. Tagliate tutte le verdure a dadini molto piccoli; Unite alle verdure le olive tritate, i capperi, il cipollotto tritato, il **pomodoro a cubetti Pomì** e il timo.

Preparate il condimento: in un barattolo unite 3 cucchiai d'olio extravergine di oliva al succo di limone, 2 gocce di Worcester, una punta di senape, sale e pepe. Chiudete con il coperchio, agitate il tutto e versate la salsina sulle verdure. Sgocciolate e asciugate il salmone con carta da cucina. Con l'aiuto di un coppapasta, realizzate in ciascun piatto una torretta formata da 4 strati alternati di salmone e tartare di verdure.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 30 gr

