




SECONDI PIATTI

Filetto di salmone al pepe verde con zenzero e lime

 Difficoltà:
Facile

 Preparazione:
10 min

 Cottura:
6 min

 Dosi per:
4 persone



INGREDIENTI

Salmone norvegese 800 g

Zenzero fresco 20 g

Scorza di lime 1

Panna acida 100 g

Brandy 30 g

Pepe verde in grani q.b.

Sale fino q.b.

Sapore e gusto in tempo da record? Con la ricetta di oggi tutto questo è possibile... filetto di salmone al pepe verde con zenzero e lime! Un secondo piatto a base di pesce, che si ispira ad una delle ricette più classiche della cucina italiana: il filetto al pepe verde! Il pepe verde è perfetto per le grigliate ed ha un sapore molto deciso, ma per un risultato più delicato o una versione sempre diversa provate ad utilizzare il pepe rosa o quello bianco! La cottura veloce del filetto di pesce ad una temperatura elevata è ideale per questa preparazione, per preservare tutta la tenerezza del salmone norvegese. Realizzate anche voi il filetto di salmone al pepe verde con zenzero e lime...non dimenticate di accompagnarlo con la salsa alla panna acida, insieme al lime esalterà il gusto del piatto, rilasciando in bocca un gusto leggermente piccante!

PREPARAZIONE



1



2



3

Per preparare il filetto di salmone al pepe verde con zenzero e lime iniziate a realizzare la salsa di accompagnamento. Per prima cosa pelate lo zenzero (1), quindi versate la panna acida in un tegame (2), lasciatela riscaldare per qualche istante a fiamma viva e sfumate con il brandy (3).



4



5



6

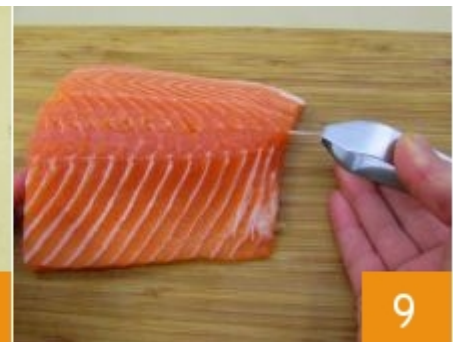
Aggiungete lo zenzero grattugiato (4), un pizzico di sale (5), mescolate per amalgamare gli ingredienti e spegnete il fuoco. La vostra salsa alla panna acida è ora pronta (6), tenetela da parte fino al momento di servirla.



7



8



9

Versate il pepe verde in un mortaio e pestatelo (7) fino a ridurlo in polvere (8) (in alternativa potete utilizzare il fondo di un bicchiere per pestarlo). Prendete il filetto di salmone e utilizzando una pinzetta tirate via eventuali lische (9), per individuarle sarà sufficiente accarezzare il filetto con le dita. Nel caso il vostro filetto dovesse presentare della pelle eliminate anche questa con un coltello molto affilato.



10



11



12

A questo punto riducete il filetto in 4 tranci (11) e cospargeteli con il pepe verde appena macinato (12). Cuocete quindi i pezzi di salmone su una griglia rovente (13) per circa 5-6 minuti, girandoli una sola volta a metà cottura.



Una volta cotti (13) sistemate i filetti di salmone in un piatto (14) e salateli (15).



Quindi aromatizzate con la scorza del lime grattugiato al momento (16). Se preferite potete dividere a metà i filetti (17) per ottenere un impiattamento più equilibrato. Servite i vostri filetti di salmone al pepe verde con zenzero e lime insieme alla salsa alla panna acida (18)!

CONSERVAZIONE

È consigliabile consumare i filetti di salmone appena preparati, in alternativa si possono conservare per un giorno al massimo in frigorifero.

Si sconsiglia la congelazione.

CONSIGLIO

Per un gusto più asciutto e meno dolce provate a sfumare la vostra salsa alla panna acida con il Gin al posto del Brandy!