



TRANCIO DI SALMONE, PANZANELLA DI POMODORO, CORIANDOLI DI FRUTTA E SALSA ALLO YOGURT

ricetta firmata dallo chef Marco Cavallucci

Ingredienti per 4 persone

*4 tranci di salmone di circa 120 g ciascuno,
100 g di frutta di stagione,
50 g di olive nere.*

Per la panzanella

*4 pomodori maturi,
4 fette di pane casereccio,
4 cucchiaini di aceto di vino rosso,
1 mazzetto di cipollotti freschi,
8 foglie di basilico,
olio extra vergine di oliva,
sale e pepe.*

Per la salsa di yogurt

*150 g di yogurt naturale,
4 foglie di menta,
50 g di cetriolo.*

esecuzione

Mettere in una ciotola i pomodori privati della buccia e dei semi, con i cipollotti tagliati sottilmente, il pane precedentemente ammollato in acqua fresca e spezzettato, condire con il basilico, l'aceto, l'olio, il sale e il pepe. Lasciare riposare per circa 1 ora, quindi frullare il tutto e passarlo al setaccio. Per la salsa di yogurt frullare tutti gli ingredienti, passare al setaccio e aggiustare con pepe e sale. Cuocere il salmone a vapore per circa 10 minuti, far raffreddare. Disporre al centro dei piatti un poco di panzanella frullata, adagiare sopra i tranci di salmone, guarnire con la frutta tagliata a piccoli cubi e le olive sminuzzate. Condire il tutto con la salsa di yogurt e servire.

