

TEMA DEL MESE

Pierrade con salse

Difficoltà **facile** Prep. 40'+ riposo
Cottura nessuna Calorie 670

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

carpaccio di salmone 200 g / carpaccio di branzino 200 g / code di gambero 400 g / arancia non trattata 1 / finocchietto 10 g / lime 1 / vermut dry

Per le salse: pompelmi rosa 2 / senape dolce 1 cucchiaino / panna acida 100 g / aneto 10 g / avocado maturo 1 / lime 1 / cipollotto 1 / zenzero fresco 2 cm / maionese 200 g / capperini sott'aceto 1 cucchiaino / prezzemolo 10 g / scalogno 1 / sale / pepe nero

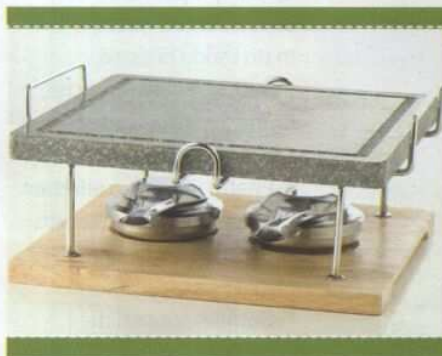
1 Disponete il salmone in un piatto e cospargetelo con la scorza di arancia a julienne. Insaporite il branzino con il finocchietto tritato, i gamberi con il lime a fettine e poche gocce di vermut. Coprite i 3 piatti con la pellicola e fate marinare il pesce in frigo per 2 ore. Toglietelo dal frigo almeno un'ora prima di cuocerlo.

2 Per le salse pelate al vivo i pompelmi e tagliate la polpa a dadini raccogliendo il succo. Mescolateli con la panna acida, il succo, sale, pepe, la senape e l'aneto tritato. Sbucciate l'avocado e frullate la polpa con il cipollotto, il succo e la scorza grattugiata del lime, lo zenzero sbucciato

e un pizzico di sale. Mescolate la maionese con il prezzemolo, i capperini e lo scalogno tritati. Scaldate la pietra ollare del set per la pierrade, portatelo in tavola e servite i carpacci di pesce e i gamberi privati in parte delle marinate e le salse.



2



SULLA PIETRA ROVENTE

* La lastra di pietra ollare arroventata è tenuta alla giusta temperatura dai formelletti accesi sulla base: basta posarvi i filetti di pesce e i gamberi marinati, girarli sull'altro lato e in poco tempo sono cotti. A questo punto si intingono nelle salse di avocado, pompelmo e maionese aromatizzata. Set pierrade Brandani, 39 €