

SALMONE AL VAPORE IN FOGLIA DI VERZA CON BROCCOLI E FAVE

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI
<ul style="list-style-type: none">• Lessare broccoli e cavolini di bruxelles e condirli con olio e succo di limone• Togliere la pelle e parare il salmone.• Tagliare il filetto di salmone pulito in tranci da 100g l'uno.• Sbollentare pochi istanti una foglia di verza• Avvolgere il pesce con la foglia di verza• Cuocere a vapore per circa 10 minuti• Fare il corallo: miscelare gli ingredienti e cuocere in padella antiaderente per circa 3-4 minuti.• Fare l'aria: miscelare gli ingredienti con un minipimer e raccogliere la schiuma persistente• Fare la riduzione di aceto balsamico: fare ridurre in un pentolino l'aceto con un cucchiaino di zucchero a fiamma bassa per 30 minuti• Servire con sale, olio extravergine di oliva, riduzione di aceto balsamico, una guarnizione di corallo, broccoli e cavolini di bruxelles. Decorare con polvere di peperoni, fiori secchi, aria di barbabietola e ribes	480g di filetto di salmone 200g di foglie di verza Olio extravergine di oliva 50g fave 100g di cavolini di bruxelles 200g broccolo romanesco Polvere di peperone rosso dolce Fiori secchi edibili 50g di ribes rossi 100g di aceto balsamico di Modena 5g zucchero Sale Aria: acqua con succo di barbabietola, un cucchiaino di lecitina di soia Corallo: 100g di acqua, 50g di olio, 20g di farina