



### **Tapas salmone fantasia**

Ingredienti: 4 fette di pancarré tondo tostato, 2 fette di salmone affumicato, 1 vasetto di uova di salmone o di lompo rosse, 1 cucchiaio di mascarpone, 1 cucchiaino di wasabi, 2 fette lime, 1 mazzetto di aneto tritato e qualche rametto per la decorazione, 20 cl di panna fresca, 2 cucchiai di olio d'oliva, sale e pepe.

Preriscaldare il forno a 180°. Mescolare olio d'oliva e aneto, sale e pepe.

Ammollare le fette di pane tostato di questa preparazione e cuocere per 5 minuti. Montare la panna, unire mascarpone e wasabi e mettere da parte in frigorifero. Per servire mettere 1/2 fetta di salmone su ogni fettina di pane, aggiungere un poco di "Chantilly" e finire con un cucchiaino di uova di salmone e un rametto di aneto. Accompagnare ogni tapas con mezza fettina di lime e servire.

### **Tartare di salmone su gaufre di patate**

Ingredienti per 6 persone: 600 g di filetto di salmone, 3 pomodori, 2 cipollotti, 2 cucchiai di olio d'oliva, peperoncino e sale. Per cialde: 500 g di patate, 2 uova, 1 cipolla, 12 cl di panna fresca.

Per la salsa: 1 dl di panna densa, il succo di ½ limone, sale e pepe. Aneto.

Pelare, levare i semi e tagliare i pomodori a dadini. Lavare e tagliare i cipollotti a dadini.

Rimuovere la pelle dal filetto di salmone e tagliare a dadini. Mescolare con pomodori, cipollotti e olio d'oliva. Condire con sale fino e peperoncino. Mettete in frigorifero.

Pelare e grattugiare le patate. Sbucciare la cipolla e tritarla.

In una ciotola mescolare le patate grattugiate, la cipolla tritata, la panna e i tuorli. Aggiustare di sale e pepe. Montare gli albumi a neve, poi unirli nella pasta di patate. Versare parte della pasta sullo stampo per gaufre caldo, chiuderlo e cuocere per 5 minuti. Ripetere fino a terminare tutta la pastella. In una ciotola ben fredda, lavorare la panna con una frusta, quindi aggiungere il succo di limone e aggiustare di sale e pepe. Disporre la tartare di salmone su ogni gaufre con un ciuffo di panna acida e decorare con aneto.

### **Lasagne con spinaci e salmone**

Ingredienti per 4 persone: 12 fogli di lasagne, 450 g di crema di spinaci gelo e scongelata, 300 g di salmone fresco, 250 g di ricotta, 25 cl di panna acida, 100g mozzarella a cubetti piccoli, 50 g di parmigiano grattugiato, 50 ml di olio d'oliva, 80g burro, sale e pepe.

Preriscaldare il forno a 190 °. In una ciotola mescolare la ricotta, la panna acida, la crema di spinaci e l'olio d'oliva. Salare e pepare e lasciar riposare. Rimuovere la pelle dal salmone e tagliare a striscioline.

Sul fondo di una pirofila imburrata disporre un quarto delle lasagne, unire un quarto della miscela della ciotola, poi un quarto delle strisce di salmone. Continuare fino a finire gli ingredienti e coprire l'ultimo strato di pasta con la miscela di ricotta. Spolverare con mozzarella e parmigiano grattugiato. Sale leggermente pepare. Infornare per 25 minuti circa e servire.

### **Pavé di salmone con sciroppo d'acero, salsa ai mirtilli rossi e tortino di patate bianche**

Ingredienti per 6 persone

n. 6 pavé di salmone da 120/150g, 3 cl olio d'oliva, 5 cl sciroppo d'acero, pepe nero e peperoncino, sale. Per la salsa: Zucchero 100 g, 15 cl di succo d'arancia, 200 g mirtilli rossi (o ribes). Per la guarnizione: 900 g patate bianche a polpa soda, 3 cipollotti, 20g di burro dolce, 25g prezzemolo, sale e pepe.

In una padella calda con un filo d'olio d'oliva, rosolare il salmone prima dal lato pelle salando il lato carne. Girare e aggiungere lo sciroppo d'acero, pepe e peperoncino. Ridurre il calore e bagnare con poca acqua il salmone regolarmente fino a terminare la cottura. Tenere in caldo. Per la salsa: in una casseruola, portare il succo d'arancia e lo zucchero a bollire. Aggiungere i mirtilli rossi e far cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti fino a quando prende la consistenza di marmellata.

Per guarnire: cuocere le patate in acqua con sale fino a quando sono tenere. Tritare finemente i cipollotti e il prezzemolo.

Schiacciare le patate con una forchetta e mescolarle con i cipollotti, il prezzemolo, sale, pepe e burro.

Utilizzando un coppapasta, disegnare un disco di purè di patate su un piatto, poi sistemare la bistecca di salmone con il lato pelle in alto e cospargere di sciroppo d'acero. Servire la salsa di mirtilli in un ramekin a parte.