

60-Bocconcini di salmone con salsa all'arancia

Autore: La cucina italiana 12/1997 pag.74

Ingredienti per 6 persone: 900 g di polpa di salmone fresco, 150 g di burro chiarificato, trito aromatico (cerfoglio, prezzemolo, dragoncello) , un'arancia, 2 tuorli, sale, pepe

Per la salsa: lavate, spazzolate bene l'arancia, asciugatela con carta assorbente da cucina, grattugiatene la buccia e spremete il succo.

In una bastardella mescolate i tuorli con il succo di arancia, quindi immergete il recipiente in un bagnomaria caldo, tenuto su fuoco al minimo e, montando i tuorli con la frusta, incorporatevi il burro chiarificato caldo, aggiungendolo goccia a goccia; alla fine completate con sale, pepe e buccia di arancia grattugiata la salsa che dovrà risultare gonfia e soda come la maionese.

Riducete la polpa di salmone a cubetti che salterete, a fuoco vivo , nella padella antiaderente riscaldata senza gasso. Salate, pepate il pesce, cospargetelo abbondantemente di trito aromatico poi distribuitelo nei piatti da porzione, completate con la salsa all'arancia tiepida e servite subito