

Tartara di salmone

Ingredienti :

SALMONE FRESCO	1 KG	ANETO FRESCO	QB
SCALOGNI	3	CORIANDOLO FRESCO	QB
GRANI DI CORIANDOLO	45	SALE, SUCCO DI LIMONE	
CERFOGLIO FRESCO	QB	OLIO DI OLIVA	

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Erbe	-	Inserire nella vasca	-	Impulsi 2000 giri/min	4 - 5 impulsi	Aperto	
	Scalogni	3						
	Grani di coriandolo	45						
	Succo di limone	-						
2	Salmone fresco a cubetti grossi	1 kg	Aggiungere	-	Impulsi 2000 giri/min	4 - 5 impulsi	Aperto	Assaggiare e aggiusta- re di sale e pepe.
	Sale	QSP						
	Olio di oliva	QSP						



ASTUZIA DELLO CHEF

Il salmone può essere sostituito con altro pesce come l’orata o il branzino.

