

ROLLÈ DI SALMONE ORIENTALI, MAIONESE DI SOIA, SPAGHETTI DI VERDURA CROCCANTI

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 fette di carpaccio di salmone
200 g di zucchero semolato
200 g di sale fino
lattuga iceberg q.b.
½ porro (la parte bianca)
½ avocado
½ cetriolo
8 cucchiaini di semi di sesamo
olio di semi di sesamo
(per la maionese)
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di senape
200 g di olio di semi di girasole
1 cucchiaio di aceto di riso
1 cucchiaio di salsa di soia
(per le verdure)
1 patata a pasta gialla
1 zucchina
1 carota
4 cucchiaini di semola rimacinata
Olio di semi d'arachide per friggere



PREPARAZIONE

1. Preparate la marinata per il salmone, mischiando sale e zucchero e ricoprendo il carpaccio di pesce. Riponete in frigo per almeno un'ora, sciacquate sotto acqua corrente fredda e asciugate con un panno o carta assorbente.
2. Nel frattempo, preparate la maionese, **come vi ho insegnato**: mettete nel bicchiere o in un contenitore alto e stretto gli ingredienti nel seguente ordine: la senape, l'albume freddo di frigo, l'olio, l'aceto e la salsa di soia. Prendete il minipimer, immergetelo e azionatelo alla massima velocità, tenendolo immobile per i primi dieci secondi. Continuate a emulsionare, per meno di un minuto, sino a consistenza desiderata. Riponete in un sac-à-poche.
3. Tostate leggermente il sesamo in una padella antiaderente e tagliate le verdure che vi serviranno per i vostri rollè a julienne, e tenete da parte.
4. Preparate i rollè: spennellate il lato esterno con un velo di olio di sesamo. Rigirate i filetti e riponete la maionese alla soia e le verdure. Richiudete l'involto e ripassatelo nei semi di sesamo.



mangiaredadio

5. Preparate gli spaghetti di verdura: lavate le verdure e eliminate la buccia di patate e carota. Con un affettaverdure a spirale, create i vostri spaghetti. Le patate, mettetele in acqua fredda per circa cinque minuti, mentre carote e zucchine ripassatele nella semola.
6. Asciugate accuratamente le patate con un panno e friggete tutti gli spaghetti di verdura in olio di semi d'arachidi in padella di ferro a una temperatura di 175°. Scolate con un ragno e asciugate l'olio in eccesso su carta da cucina.
7. Impiattate come da immagine.