

## TARTINE AL SALMONE E AVOCADO, SALVIA FRITTA E COCKTAIL ALLA SALVIA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per le tartine in salmone)*

8 fette di pane in cassetta

200 g di filetto di salmone leggermente affumicato

2 avocados

1 cucchiaio di semi di sesamo

olio EVO, sale e limone q.b.

*(per la maionese di soia)*

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 la frittura)*

100 g di farina di riso

120 g di acqua frizzante ghiacciata

salvia q.b.

olio di semi d'arachide

*(per il Cocktail alla Salvia – dosi per 1 cocktail)*

40 ml di vodka

30 ml di succo di limone

30 ml di sciroppo di sambuco

5 gocce di angostura

2 cucchiaini di chiara d'uovo

2 foglie di salvia



### PREPARAZIONE

Come prima cosa, mettete in freezer l'acqua frizzante.

Lavate e asciugate la salvia e riponetela in frigo.

Preparate la maionese, mettendo 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 un frullatore a immersione, 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.

Ritagliate le fette di pane in cassetta con un coppapasta di 6 cm.

Tostatele in padella. Nella stessa padella, tostate il sesamo e trasferitelo in un contenitore freddo.

Pulite l'avocado e schiacciatelo con un filo d'olio, il limone per evitare l'ossidazione e regolate di sale.

Realizzate la tartare di salmone e aggiungete il sesamo; ricavate 8 medaglioni.

Assemblate le vostre tartine, che finirete al momento di servire, con qualche ricciolo di maionese.

Miscelate la farina, con l'acqua ghiacciata, mescolando delicatamente con una frusta, sino a ottenere un composto blando in cui tufferete la salvia.

In una padella di ferro, portate l'olio a una temperatura di 170/180°. Friggete e riponete su un foglio di carta da cucina ad asciugare.

Servite con il vostro Cocktail, che avrete preparato come segue: tritare grossolanamente la salvia; inserite tutti gli ingredienti nel vostro shaker senza ghiaccio. La prima shakerata (di un minuto), dovrà essere *dry*, ovvero senza ghiaccio. Aprite accuratamente lo shaker, aggiungete 5 cubetti di ghiaccio e shakerate per un altro minuto.

Servite in una coppetta da cocktail.