



Scacchiera con Salmone e Broccolo Romanesco

TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 20 min c.a. 🔥 Cottura: 20 min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 40 min c.a

INGREDIENTI

- un trancio di salmone adatto per Sushi da 140gr (già abbattuto)
- salsa di soia qb
- olio qb
- sesamo qb
- zenzero fresco qb

INGREDIENTI CONTORNO

- mezzo broccolo romanesco
- un filo di olio extravergine d'oliva
- uno spicchio di aglio

INGREDIENTI MAIONESE

- un uovo medio
- 160 ml di olio di semi
- 10 ml di succo di limone
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Iniziare tagliando il trancio di salmone (**che deve essere necessariamente acquistato abbattuto**) a cubetti possibilmente della stessa misura utilizzando **un tagliere della ILSA Art. 2860** e un coltello della **Linea Gastro Art. 2810 di ILSA&PIRGE**.

Successivamente procedere con la marinatura a base di olio extravergine d'oliva, salsa di soia, sesamo in semi e zenzero fresco grattugiato, per grattugiare finemente utilizzate la **grattugia Zester della ILSA art. 1270**. Lasciare marinare in un contenitore con chiusura ermetica per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparare il contorno, lavare e mondare il broccolo e con l'ausilio di un coltello da cucina della **Linea Gastro Art. 2810 di ILSA&PIRGE**.

Cuocere le cimette nella **padella AX Active INOX by ILSA** con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, dopo la rosolatura aggiungere mezzo bicchiere di acqua.

Aggiustare di sale. In 20 min circa saranno pronte.

Mentre il broccolo cuoce preparare la maionese. È importante che gli ingredienti siano tutti alla stessa temperatura, o tutti a temperatura ambiente o tutti freddi di frigo, tutti! In un contenitore alto e stretto mettere l'olio, l'uovo, il succo di limone e il pizzico di sale. Con un frullatore ad immersione miscelare gli ingredienti per realizzare la maionese, ci vorrà circa un minuto. Partire dal basso, appena l'olio si sta trasformano in maionese alzare pian piano il frullatore finché tutto il composto si sarà trasformato. Aggiungere il wasabi e frullare ulteriormente. La maionese è pronta! Si conserva in frigorifero per 2/3 giorni.

In ultimo riprendere il salmone, scaldare bene una padella AX e scottate su tutti i lati i cubetti, basteranno pochi secondi per lato.

Impiattare partendo dal salmone, aggiungere il broccolo alternando i due ingredienti come in una scacchiera. Terminare il piatto con ciuffetti di maionese, la salsa rimasta dalla marinatura, una spolverata di sesamo. Marta per impiattare ha utilizzato un vassoio in porcellana della **Collezione Cassiopea di Le Coq Porcelaine by ILSA**.



Consiglio dello Chef:

Aggiungere anche dell'erba cipollina fresca tagliata fine per dare un tocco ancor più scenografico.