

ROSA DI SALMONE MARINATA CON INSALATA DI CRESCIONE

kg.	2	Salmone fresco			citronette
kg	0,5	zucchero			crescione
kg	0,5	Sale fino			Scorza di arancia e limone
		Erbe aromatiche			

1	Eviscerare e squamare il salmone, sfilettare il salmone.
2	In una ciotola unire sale zucchero zeste di scorza di arancia e limone e le erbe aromatiche tritate.
3	Adagiare in una placca forata le baffe del salmone, coprirle con il composto fatto precedentemente.
4	Lasciare marinare il salmone 5-6 ore(circa 3 ore per kg di polpa) in frigo.
5	Mondare e lavare il crescione.
6	Ritirare dal frigo le baffe e lavarle, asciugarle bene, massaggiarle con un po' di olio d'oliva.
7	Scaloppare le baffe e creare delle piccole rose.
8	Piazzare il crescione sul piatto formando una corona, al centro posizionare 8 roselline di salmone e condire con la citronette.