



SALMERINO: CRUDO E COTTO CON SALSA AL TAMARINDO E TERRA DI ALICI

Ingredienti:



Preparazione:



Per 4 persone

4 filetti di salmerino



50 g di tamarindo secco

50 g di pane da tramezzino frullato

20 g di filetti di alici

1 patata



1 carota



1 zucchina



erbe aromatiche

sale e olio

1 limone



misticanza d'insalata



Tagliare un trancio di pesce da ogni filetto e, con il restante, ottenere una tartara. Sciogliere i filetti di alici con olio in padella. Aggiungere il pane e tostare.

Tagliare le verdure a cubetti, sbollentarle in acqua e poi farle raffreddare. Mettere i tranci di salmerino in padella con un filo d'olio dalla parte della pelle, facendola diventare croccante. Completare la cottura in forno per due minuti. Condire la tartara di pesce con limone, sale e olio. Saltare le verdure in padella per un minuto. Mettere i tamarindi in un frullatore con un goccio d'acqua, condire e, dopo circa tre minuti, setacciare il composto per ottenere una salsa.

Fare delle righe con il tamarindo sul piatto e cospargere con la terra di alici. Con l'aiuto di un coppapasta disporre le verdure spadellate e posarvi sopra il trancio di pesce; infine posarvi la tartare di salmerino e della misticanza.