



**MODULO IT - SCHEDA DI PREPARAZIONE PER LE RICETTE**

**APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU**

**Porzioni:** 10

**Nome della ricetta:** Salmone salato allo zucchero

**Descrizione:**

In questa ricetta il salmone salato con zucchero viene servito con un condimento alla senape e aneto, insalata di Rosolli (tipica di Seinäjoki, Finlandia), focaccia con salmone ai funghi e cipolla rossa marinata, e infine un frullato verde.



Ingredienti	Unità di misura	Quantità	Fasi di lavorazione
<b>SALMONE SALATO ALLO ZUCCHERO</b>			<b>SALMONE SALATO ALLO ZUCCHERO</b>
Filetti di salmone senza pelle	kg	0,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mescolare sale, zucchero e scorza di limone.</li> <li>Mettere la miscela di sale sul fondo del piatto e posizionarvi sopra il filetto di salmone. Mettere il resto della miscela di sale sopra il filetto di salmone e disporre la miscela anche sul lato del pesce.</li> <li>Lasciare insaporire durante la notte per almeno 13 ore.</li> <li>Sciacquare il pesce con acqua fredda e asciugarlo con carta da cucina.</li> <li>Tagliare a fette.</li> </ul>
Il sale	kg	0,1	
Zucchero	kg	0,1	
Scorza grattugiata di 1 limone			
<b>CONDIMENTO ALLA SENAPE E ANETO</b>			<b>CONDIMENTO ALLA SENAPE E ANETO</b>
Zucchero	ml	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aggiungete lo zucchero, la senape, il sale, l'aceto e il pepe nero nella ciotola di un mixer.</li> <li>Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.</li> <li>Aggiungere l'olio e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. - Aggiungere quindi l'aneto tritato.</li> </ul>
Senape di Digione	ml	45	
Aceto di vino bianco	ml	30	
Olio di colza	dl	1,5	
Cucchiaino di sale	ml	2,5	
Pepe nero	ml	2	
Aneto tritato	ml	30	
<b>ROSOLLI</b>			<b>ROSOLLI</b>
Patate lesse	kg	0,15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuocere patate, carote e barbabietole.</li> <li>Sbucciare la barbabietola e la cipolla. Sbucciare e togliere il torsolo alle mele.</li> <li>Tagliare tutte le verdure a cubetti uniformi e metterle in una ciotola.</li> <li>Salare e pepare leggermente. Mescolare delicatamente. Lasciare raffreddare il rosolio.</li> <li>Montare la panna della salsa a schiuma sciolta e</li> </ul>
Carote cotte	kg	0,15	
Barbabietole bollite o in salamoia	kg	0,15	
Cetriolo	kg	0,05	
Cipolla	kg	0,05	
Mela acida	kg	0,05	
Pepe bianco, sale			
Salsa:			
Panna da montare	kg	0,1-0,15	
Aceto	kg	0,005	





Zucchero a piacere	kg	0,005
Brodo di barbabietola		
<b>PIATTO</b>		
Purè di patate	kg	0,3
Il sale	kg	0,005
Uovo	cpl	1
Farina d'orzo o di frumento	kg	0,12 - 0,18
Burro fuso	kg	0,05
<b>INSALATA DI FUNGHI</b>		
In salamoia o in scatola funghi, brunoise	kg	0,5
Cipolla, brunoise	kg	0,05
Panna acida	kg	0,2
Sale fino a piacere		
Pepe nero		
Erba cipollina		
<b>CIPOLLA ROSSA MARINATA</b>		
Cipolla rossa	kg	0,15
Zucchero	kg	0,05
Il sale	kg	0,01
Aceto di vino rosso	kg	0,05
Olio	kg	0,2
Pepe nero		
<b>SMOOTHIE VERDE</b>		
Avocado	cpl	1
Cetriolo	kg	0,05
Mela verde	kg	0,1
Succo di limone	kg	0,05
Zenzero grattugiato	kg	0,005
Succo di mela	kg	0,2
Miele a piacere		

condirla con aceto e zucchero. Colorare la salsa con il brodo di barbabietola.

- Servire la salsa separatamente.

#### PIATTO

- Preparare il purè di patate al dritto.
- Preriscaldare il forno a 275°.
- Impastare il sale, le uova e la farina nel purè di patate freddo. Impastare quanto basta per ottenere l'impasto  
Siate abbastanza morbidi da poter essere spalmati, ma non appiccicosi.
- Stendere su una teglia da forno e bucherellare con una forchetta, cuocere al centro del forno per circa 8 minuti fino a quando non compaiono macchie scure sulla superficie.
- Spennellare il pane con il burro.

#### INSALATA DI FUNGHI

- Mettere a bagno i funghi in acqua fredda per eliminare il sale in eccesso.
- Scolare bene i funghi e tagliarli a dadini.
- Tritare la cipolla.
- Montare la panna acida.
- Tritare l'erba cipollina.
- Mescolare tutti gli ingredienti.
- Condire l'insalata e controllare il sapore.

#### CIPOLLA ROSSA MARINATA

- Mescolare zucchero, sale, aceto di vino rosso, olio e pepe nero macinato.
- Tagliare la cipolla rossa a fette sottili e aggiungerla al brodo, lasciarla insaporire, preferibilmente per una notte nella credenza.

#### SMOOTHIE VERDE

- Sbucciare e tagliare la mela.
- Dividere l'avocado, rimuovere il nocciolo e prelevare la polpa con un cucchiaino.
- Tagliare il cetriolo.
- Sbucciare e grattugiare lo zenzero.
- Mettere gli ingredienti in un frullatore e frullare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Controllare il gusto.





<b>Tempo di cottura:</b>  Salmone n.d. Rosolli 1h Pane piatto 10-15 min	<b>Materiali di preparazione e cottura:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grattugia</li><li>• Ciotola</li><li>• Contenitore</li></ul>
<b>Tempo di preparazione:</b>  Salmone 30 min (+ da salare almeno 13h) Condimento alla senape e aneto 20 min Rosolli 1h Pane piatto 45 min Funghi sala 30 min Cipolla rossa marinata 20 min Frullato verde 30 min	<ul style="list-style-type: none"><li>• Miscelatore</li><li>• Tagliere</li><li>• Coltello</li><li>• Bestiame</li><li>• Pelatrice</li><li>• Scoop</li><li>• Frullino</li><li>• Spazzola</li><li>• Teglia da forno</li><li>• Forcella</li><li>• Colapasta</li><li>• Pelatrice</li><li>• Cucchiaino</li><li>• Coltello</li><li>• Grattugia</li><li>• Frullatore</li></ul>
<b>Quantità individuale raccomandata: N.d.</b>	<b>Varianti: N.d.</b>

