

SALMONE AFFUMICATO

By Andrea Mainardi



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- PER IL SALMONE - 1 trancio di salmone da circa 400 g - 2 cipollotti - 1 limone non trattato - erbe aromatiche secche q.b. - (es. origano, rosmarino, maggiorana) - 200 ml di acqua - INOLTRE - olive taggiasche q.b. - paprika affumicata q.b. - semi di lino q.b. - sale q.b. - olio extravergine di oliva q.b. - pepe q.b.

1. Versare nel boccale le erbe aromatiche tritate e chiudere con il coperchio. Selezionare la modalità "ESPERTO", temperatura 100°C, 5 minuti e azionare con il tasto "AUTO". Nel frattempo posizionare il trancio di salmone (già spinato) nell' apposito cestello per la cottura a vapore, aggiungendo qualche scorzetta di limone tagliata a julienne, 2 foglie di basilico e due cipollotti tagliati a metà.

2. Passati i primi 3 minuti aprire il coperchio del COOK EXPERT, riporvi dentro il cestello e continuare la cottura per altri 2 minuti. Ad affumicatura ultimata aprire il tappo, aggiungere l'acqua e richiudere.

3. Selezionare il programma "VAPORE" ed avviare.

4. A fine cottura impiattare il salmone decorandolo con semi di lino, paprika affumicata, qualche oliva taggiasca e aggiustare di sale, pepe e olio a piacere.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi