

Salmerino al vapore, radicchi invernali, gazpacho e erbe selvatiche

Chef Marco Cozza e Andrea De Carli

Ristorante Rose Salò

Secondo piatto

Ingredienti (per quattro persone)

- 500 g filetto di salmerino
- 150 g radicchi freschi invernali
- 30 g erbe selvatiche di campo

Per il gazpacho:

- 100 gr polpa di pomodoro
- 20 gr succo di cetriolo
- 2 g tabasco

Preparazione

Pulire accuratamente il salmerino, deliscarlo.

A parte, mondare i radicchi invernali e lasciarli marinare in olio e succo di limone. Metà dei radicchi, poi, li lasceremo crudi e l'altra metà li cuoceremo al cartoccio.

Per il gazpacho frullare il pomodoro e aggiungergli il succo di cetriolo e le gocce di tabasco, regolare poi con del pepe e dell'olio EVO del Garda.

Cuocere il trancio di salmerino al vapore.

Impiattamento

Disporre in modo alternato i radicchi cotti e crudi, poi adagiarvi il salmerino al vapore e, a lato, il gazpacho. Finire con le erbe spontanee.

