

# ROTOLO DI SALMONE



Ingredienti : salmone  $\frac{1}{2}$  salmone = 1,5 kg  
Per 4/5 persone 200gr pesce bianco (merluzzo...)  
1 uovo  
panna (poca!)  
pancarrè 280gr per inzupparlo di panna  
prezzemolo q.b.  
erba cipollina q.b.  
(si può mettere qualsiasi ingrediente che risalti il contrasto col rosa del salmone, quindi, ad esempio, piselli o pistacchi!)  
sale  
pepe

Preparazione : Per la farcitura:  
Preparare la farcia con pesce bianco, uova, panna (poca!), pancarrè, prezzemolo, erba cipollina, sale e pepe.

Prendere il salmone, sfilettarlo, spinarlo, toglier la pelle e batterlo (utilizzando il metodo che ci ha insegnato - avvolto nella

carta velina o nella carta da forno -), e riempirlo, utilizzando il sacco a posh, con la farcitura che avevamo precedentemente preparato.

A questo punto, arrotolare tutto, chiudere con la carta velina e poi mettere sottovuoto. Quando si intende servirlo, cuocere a bassa temperatura (vapore) a 75°C (il tempo varia in base alle dimensioni!), poi tagliare (come in foto) e **servire con citronette**.

Se si desidera presentare meglio il piatto, utilizzare testa e coda, così come ci ha fatto vedere!

Per quel che riguarda la presentazione, è sempre possibile procurarsi uno specchio sul quale andremo a servire il salmone.

**Citronette (limone/olio/sale/pepe)**