

CARPACCIO DI SALMONE SU LETTO DI MISTICANZA

Salmone affumicato e cioccolato fondente sono un abbinamento audace e felice. Per stupire gli amici con una pietanza irresistibile.



INGREDIENTI:

300 g salmone leggermente affumicato
100 g misticanza di insalata
100 g fiocchi di formaggio
80 g cioccolato fondente Emilia
2 cucchiari di olio extravergine d'oliva ligure
q.b. pepe nero
q.b. foglioline di menta
q.b. scorza di arancia essiccata
400 g farina 0
85 g olio di oliva
80 g cioccolato fondente Emilia
10 g lievito madre
q.b. sale di Cervia
q.b. acqua



Difficoltà
MEDIO



Preparazione
100 min



Porzioni
4

- 1 Per essiccare le arance: sbucciare le arance avendo cura di togliere anche la pellicina bianca, tagliarle a julienne e metterle in forno a 120 gradi per 40 minuti.

CONSIGLIO

Si consiglia di servire come antipasto in una cena elegante.

- 2 Preparazione dell'impasto per cracker: impastare bene il tutto, fare riposare e a maturazione tirare una sfoglia sottile, ungere leggermente una teglia e disporre i cracker, salare in superficie e cuocere in forno a 170° per 15/18 minuti.

- 3 Preparazione del piatto: tagliare finemente il salmone, avendo cura di fare delle fettine uguali. Grattugiare il cioccolato fondente e amalgamarlo ai fiocchi di formaggio. Pulire e



asciugare la misticanza di insalate e condirla con olio extravergine di oliva “leggero “ Ligure. Disporre la misticanza nel piatto aggiungere i fiocchi di formaggio al cioccolato, unire il salmone, guarnire con le foglioline di menta e le scorzette di arancio essiccate. Servire con un filo di olio extravergine leggero a crudo e i cracker al cioccolato .