

• PESCE & CROSTACEI •

## Filetto di salmerino con menta e Gorgonzola



ricetta  
difficile



più di  
60 min.



piatto a base  
di pesce

### Ingredienti

Per 4 persone  
250 filetto di salmerino  
100 gr. sale grosso  
80 gr. zucchero  
pepe in grani  
sedano  
gambi di prezzemolo  
cipolla

chiodi di Garofano  
100 gr. di Gorgonzola dolce  
1 dl. di panna fresca  
1 dl di yogurt magro  
10 gr. di senape  
foglie di metastro piemontese  
legno di ciliegio per affumicatura

### Preparazione

Tagliate finemente il sedano, i gambi di prezzemolo e la cipolla.

Aggiungere il sale grosso e lo zucchero, il pepe e i chiodi di garofano, quindi ricoprire il filetto di salmerino con il composto ottenuto. Lasciate marinare in frigorifero per 6 ore.

Togliete dalla marinata, lavate leggermente ed asciugate con un panno di stoffa.

(Affumicare il filetto di salmerino con legno di ciliegio per circa 2 ore)

Preparate a parte la salsa alla menta e la spuma di Gorgonzola: in una casseruola amalgamate la menta tritata finemente con lo yogurt, la senape ed il sale; in un sifone inserire il Gorgonzola con la panna ed un pizzico di sale, sifonare.

Disponete sul piatto la salsa alla menta e la spuma di Gorgonzola, ricavate 12 fettine dal filetto di salmerino e disponetele sul piatto. Guarnite con foglioline di menta fresca e servite.