

> salsa senape



Peso: 100 - 290 - 500 g

Ingredienti:

olio di oliva extravergine, aceto di vino bianco, succo di limone, scalogno, zucchero, sale, senape, farina di semi di guar.

ABBINAMENTI

Insalate e verdure crude,
pesci e carni marinate,
grigliate di carne e pesce.

Spiedo di san pietro e asparagi, insalatina alla senape

Per 4 persone

Sfilettare un san pietro di circa un chilo, ogni filetto si taglia in tre parti verticali e da ognuna delle tre si ricavano pezzi da circa 30 g l'uno, da tenere in frigo aromatizzandoli con gambi di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio privato della camicia. Scegliere 4 asparagi lunghi circa 15 cm, sbollentarli per qualche minuto e raffreddare in acqua e ghiaccio, sia per ravvivare la clorofilla sia per permettere il suo giusto punto di cottura poi insieme al pesce. Con le classiche pinze da cucina praticare un foro al centro di ogni pezzo di san pietro dove infilare l'asparago, intervallare tra tre pezzi due foglie di alloro anch'esse bucate al centro e per finire in punta avvolgere una fettina di bacon, salare da ambo le parti e cuocere o su una griglia o su una padella antiaderente da ambo i lati, finire la cottura in forno a 180° o in salamandra fino a che il pesce raggiunga al cuore la temperatura di 55° che permette anche all'asparago di essere al dente.

Per la salsa mettere in frullatore 10 g di scalogno un pizzico di sale, 3 g di succo di limone e 5 g di senape, poi a filo 50 g di olio extravergine.

Posizionare nel piatto 30 g di insalata lollo e riccia, salare leggermente ed irrorare con la salsa senape e di fianco posizionare lo spiedo nappato di olio.

Classico ed intrigante è il profumo dell'alloro che si fonde con il bacon creando in uno spiedo nuovo stile un aroma riconoscibile di vecchio stampo e soprattutto che alimenta la salivazione!