

Salmerino alpino con asparagi e gnocchi

Tempo totale **110 Min** 98 Min Tempo di preparazione **12 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per gli gnocchi:

- 1 kg** di patate a pasta gialla, cotte il giorno precedente e pelate
- 80 g** di erbe spontanee, pulite
- 2** uova
- 150 g** di amido di patate
- 100 g** di semola di grano duro
- 80 g** di parmigiano, grattugiato finemente
- Sale
- Noce moscata, grattugiata fresca

Per la salsa:

- 250 g** di scalogno, affettato finemente
- 250 ml** di vino bianco
- 10 g** di amido di mais
- 50 ml** [Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman](#)
- 250 g** di burro, a cubetti grossolani, freddo
- Sale

Per il salmerino:

- 1,3 kg** di filetto di salmerino alpino, pronto per la cottura
- 50 ml** di olio d'oliva
- 200 ml** [Salsa a Base di Salsa di Soia ed Olio di Sesamo per Insalata a Base di Pesce, Poke Kikkoman](#)

Per l'insalata:

- 200 g** di ravanelli, affettati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per gli gnocchi, passare le patate allo schiacciapatate. Frullare metà delle erbe spontanee con le uova in un mixer fino a ottenere un composto liscio. Impastare con l'amido di patate, la semola di grano duro e il parmigiano, quindi condire con sale e noce moscata. Tritare finemente le erbe rimanenti e incorporarle all'impasto.

Passaggio 2

Formare con l'impasto dei lunghi cordoncini, ricavare delle palline di circa 10 g e farle scivolare sul dorso di una forchetta per creare la classica forma degli gnocchi. Cuocere in abbondante acqua bollente salata per circa 5 minuti.

Passaggio 3

Per la salsa, far ridurre il vino bianco con lo scalogno in un pentolino a fuoco medio per circa 10 minuti, fino a quasi completa evaporazione. Stemperare l'amido di mais con poca acqua fredda e usarlo per legare il liquido rimanente. Aggiungere il Condimento per Riso Sushi Kikkoman. Frullare con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio, quindi incorporare gradualmente i cubetti di burro freddo con una frusta. Regolare di sale e tenere in caldo fino al momento del servizio.

Passaggio 4

Per il salmerino, preriscaldare il forno a 160 °C. Porzionare i filetti, disporli su una teglia oliata e cuocere per circa 5 minuti fino a quando

50 g finemente
20 ml di pinoli, tostati
Condimento per il Riso
Sushi a base di Aceto di
Riso Kikkoman
10 ml di olio d'oliva
Inoltre:
300 g di asparagi selvatici,
puliti
50 ml di olio d'oliva
Sale
Pepe
20 g di erbe spontanee, pulite

risulteranno appena traslucidi. Rimuovere con cura la pelle e spennellare i filetti con la Salsa Poke Kikkoman. Se necessario, passare velocemente sotto la salamandra.

Passaggio 5

Per l'insalata, unire i ravanelli con i pinoli e condire con il Condimento per Riso Sushi Kikkoman e l'olio d'oliva.

Passaggio 6

Per servire, saltare gli gnocchi e gli asparagi selvatici con l'olio d'oliva e un goccio d'acqua per 1–2 minuti. Condire con sale e pepe. Disporre nei piatti con la salsa e le erbe spontanee. Adagiare sopra il filetto di salmerino e completare con l'insalata e un po' di pepe nero macinato fresco.