

# Salmone croccante su nido di spaghetti

Tempo totale **60 Min** 40 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per il salmone:

- 30 g** di burro morbido
- 60 g** di tuorlo d'uovo
- 150 g** Panko Kikkoman-  
Pangrattato in Stile  
Giapponese
- 50 g** di cipolle croccanti fritte
- 5 g** di sale
- 1 kg** di filetto di salmone,  
senza pelle

### Per la pasta di verdure:

- 200 g** di carote (di colori diversi  
se possibile)
- 100 g** di cavolo rapa
- 200 g** di zucchine
- 300 g** di spaghetti
- Olio per friggere

### Per la salsa:

- 200 ml** di brodo vegetale
- 200 ml** Salsa Ponzu - una  
Miscela di Salsa di Soia,  
Aceto ed Aroma di  
Limone Kikkoman
- 10 g** di amido di mais
- 200 g** di burro, freddo

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Salmone croccante: Montare il burro fino a renderlo liscio e incorporare gradualmente il tuorlo d'uovo. Incorporare il Panko Kikkoman e le cipolle croccanti fritte. Condire con sale. Stendere la crosta tra due fogli di carta forno formando uno spessore di circa 5 mm e far raffreddare. Pulire il filetto di salmone, se necessario, e Tagliarlo in porzioni da 90 g. Tagliare la crosta per adattarla ai pezzi di salmone usando un coltello affilato o grandi forbici.

### Passaggio 2

Salsa: Portare a ebollizione il brodo vegetale e la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman e addensare leggermente con l'amido di mais. Usando un frullatore a immersione, incorporare il burro a piccoli pezzi.

### Passaggio 3

Utilizzare un affettaverdure a spirale per tagliare carote, cavolo rapa e zucchine e creare così dei noodles di verdure. Cuocere gli spaghetti secondo le istruzioni riportate sulla confezione fino a quando non saranno al dente. Quindi scaldare gli spaghetti cotti e i noodles di verdure insieme in una padella con un po' d'olio e con l'acqua di cottura della pasta per 2–3 minuti, fino a quando i noodles di verdure non saranno teneri ma ancora sodi. Adagiare la crosta sopra i filetti di salmone cuocere in forno preriscaldato a 180°C (ventilato) per circa 6 minuti. Se necessario, dorare ulteriormente la crosta sotto una salamandra. Il salmone deve avere una temperatura interna di

almeno 40°C.

#### **Passaggio 4**

Arrotolare la pasta di verdure a formare dei nidi e impiattare. Riscaldare la salsa e frullare di nuovo brevemente se necessario. Posizionare il salmone sopra i noodles e servire con la salsa.