KIKKOMAN

Zuppa cremosa di frutti di mare e salmone

Tempo totale **45 Min** **25 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.498 kJ / 836 kcal

Grassi: **52 g** Proteine: **46 g**
Carboidrati: **46 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

500 g	di frutti di mare (cozze)
500 ml	di acqua
150 g	di filetto di salmone
50 g	di fettine di pancetta affumicata
10 g	di burro
80 g	di porro tagliato a metà
40 g	di sedano tritato
70 g	di carote tagliate a dadini
40 g	di finocchio tagliato a dadini
100 g	di mais dolce (già tolto dalla pannocchia)
2	spicchi d'aglio tritati
2	foglie di alloro
2 cucchiaini	di timo fresco
150 ml	di panna montata
3 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
	Qualche goccia di succo di limone
2 pizzichi	di pepe nero

Per i crostini:

10 g	di burro
1	spicchio d'aglio piccolo tritato
4 fette	di baguette

Per servire:

2 cucchiai	di prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

500 g di frutti di mare (cozze) - **500 ml** di acqua - **150 g** di filetto di salmone
Pulisci accuratamente le cozze sotto acqua corrente. Mettile in una pentola, coprile con acqua e cuocile coperte per 7 minuti fino a che le conchiglie non saranno aperte. Scola le cozze, conservando 400 ml dell'acqua di cottura. Mettine da parte 6 con il guscio per la decorazione finale. Estrai le restanti cozze dai gusci e mettile in una ciotola. Togli la pelle al salmone e taglialo a cubetti.

Passaggio 2

50 g di fettine di pancetta affumicata - **10 g** di burro - **80 g** di porro tagliato a metà - **40 g** di sedano tritato - **70 g** di carote tagliate a dadini - **40 g** di finocchio tagliato a dadini - **100 g** di mais dolce (già tolto dalla pannocchia) - **2** spicchi d'aglio tritati - **2** foglie di alloro - **2 cucchiaini** di timo fresco - **150 ml** di panna montata - **3 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - Qualche goccia di succo di limone - **2 pizzichi** di pepe nero
Metti le fette di pancetta in una padella e cuocile a fuoco basso fino a che il grasso non sarà sciolto, poi trasferiscile su un piatto. Aggiungi nella padella il burro, il porro, il sedano, le carote, il finocchio, il mais dolce, l'aglio e le spezie, quindi soffriggi brevemente mescolando con frequenza. Aggiungi l'acqua di cottura delle cozze messa da parte in precedenza, la panna, la Salsa di Soia Meno Sale Kikkoman e il succo di limone. Insaporisci con il pepe e lascia sobbollire per 16 minuti. Rimuovi le foglie di alloro, frulla metà del brodo e rimettilo nella padella. Aggiungi le cozze e il salmone e cuoci

per altri 4 minuti.

Passaggio 3

10 g di burro - **1** spicchio d'aglio piccolo tritato - **4 fette** di baguette - **2 cucchiai** di prezzemolo tritato
Sciogli il burro in una padella e aggiungi l'aglio tritato. Metti i crostini nella padella e scaldali fino a che non saranno dorati su entrambi i lati. Sbriciola la pancetta del passaggio 2, aggiungila alla zuppa e mescola. Versa la zuppa in una ciotola, aggiungi le cozze con i gusci che avevi messo da parte, cospargi con il prezzemolo e servi con i crostini.