magimix

SALMONE AL CARTOCCIO

con verdure croccanti e salsa giapponese

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 250 g di fagiolini e/o di taccole - 4 fiori di broccolo romanesco - (facoltativo) - 2 cm di zenzero fresco - sbucciato - 1 piccola zucchina - (150 g) - 4 tranci di salmone - (600 g) - 1/2 lime bio (scorza) - sale e pepe q.b. - SALSA GIAPPONESE: - ½ mazzetto di erba cipollina - 1 lime bio (succo + scorza) - 3 cucchiai di salsa di soia - 2 cucchiai di aceto di riso - 2 cucchiai di olio di semi - 1 cm di radice di zenzero grattugiato

---

1. Spuntare i fagiolini. Riempire il boccale con 500 ml d?acqua, disporre i fagiolini e/o le taccole e i fiori di broccolo nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE, 20 minuti.

2. Nel frattempo, tagliare a fettine lo zenzero e la zucchina e tagliare quattro fogli di carta da forno da 30 x 20 cm. Oliare leggermente ogni foglio e mettere sopra le lamelle di zucchina e di zenzero, quindi aggiungere un trancio di salmone. Salare, pepare e aggiungere la scorza del lime.

3. Richiudere il cartoccio ripiegando prima i bordi più lunghi verso l?alto e poi verso il basso e ripiegare le estremità.

4. Mettere i cartocci nel cestello vapore sopra le verdure. Avviare il programma VAPORE, 15 minuti/100 °C. La cottura del pesce è delicata, regolare il tempo a seconda dello spessore dei tranci di salmone e a seconda delle vostre preferenze di cottura.

5. Quando i cartocci sono pronti, posarli su un piatto, aggiungere le verdure e servire con salsa

giapponese.

SALSA GIAPPONESE

1. Tritare l?erba cipollina molto finemente e mettere da parte.

2. Mescolare tutti gli altri ingredienti in una ciotola ed aggiungere alla fine l'erba cipollina e lo zenzero.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016