



LE RICETTE DELLO CHEF

# ALESSANDRO BORGHESE



## BOCCONCINI DI SALMONE ALLE ERBE CON SALSA DI ASPARAGI E SPECK CROCCANTE

Provate a unire il mare e la montagna, non ve ne pentirete.

A volte basta un tocco affumicato di Speck Senfter per scoprire nuovi, irresistibili, sapori: un secondo piatto esclusivo che vi conquisterà nel gusto e nella composizione.

- Occasione Pranzo
- Difficoltà Media
- Tempo di preparazione 60'
- Tempo di cottura 5'
- Tempo totale 60'
- Dosi per 2 persone

### INGREDIENTI

260 gr Filetto di salmone  
3 Fette Speck Senfter Magia d'Aromi

#### PER LE ERBE

2 Rametti di aneto  
2 Rametti di timo  
2 Rametti di maggiorana

#### PER LA SALSA DI ASPARAGI

½ mazzo Asparagi  
1 Alice sott'olio  
½ Cipolla bianca  
Qb Pepe  
Qb Sale

### PREPARAZIONE

**STEP 1** Tra due fogli di carta da forno adagia lo Speck Senfter, schiaccialo leggermente con un peso e rendilo croccante cuocendolo a 100°C per un'ora, ottenendo così una gustosa sfoglia.

**STEP 2** Prendi tutte le erbe e tritale con un coltello.

**STEP 3** Togli le punte a tutti gli asparagi e sbianchiscile, tuffandole prima in acqua bollente e salata per trenta secondi e poi subito in acqua ghiacciata.

**STEP 4** Salta in padella la parte restante degli asparagi tagliati a rondelle con l'olio, la cipolla tritata, l'alice e un po' d'acqua di cottura delle punte di asparagi. Aggiusta di sale e pepe e, quando saranno ben insaporiti, prendi il tutto e frullalo insieme cercando di ottenere una salsa liscia.

**STEP 5** Ricava dal salmone dei cubetti di circa 30g l'uno, scottali leggermente in padella antiaderente e poi passali nelle erbe, ma solo nella parte superiore.

**STEP 6** È il momento di impiattare. Crea un letto per il salmone con la salsa di asparagi e su ognuno dei tre cubetti per piatto adagia la sfoglia croccante di Speck Senfter e le teste di asparagi. Termina con un giro d'olio evo.

Per questa ricetta è stato utilizzato

## Speck Senfter Magia d'Aromi

Tutto il profumo e il sapore del nostro territorio.

