

# SHOWCOOKING BY NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

Con la partecipazione dello Chef  
DANILO ANGÉ

# MOJITO TONIC CON SPIEDINO DI SALMONE NORVEGESE E ANGIURIA MARINATI

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 lime  
40 g di zucchero di canna  
100 ml di gin  
300 ml di acqua tonica  
1 mazzetto di menta  
ghiaccio  
200 g di filetto di salmone norvegese  
200 g di anguria  
30 g di zenzero  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

## PROCEDIMENTO:

Privare il salmone dalla pelle, tagliarlo a cubetti e disporlo in una ciotola con l'anguria a cubetti dello stesso spessore del salmone.

Insaporire con lo zenzero grattugiato, poco sale, olio e una macinata di pepe e lasciar marinare per 10 minuti. Togliere il salmone e l'anguria dalla marinatura e infilare su 4 spiedini.

Tagliare il lime a piccoli cubetti, pestarli con lo zucchero di canna e la menta a julienne, aggiungere il gin e l'acqua tonica, versare nei bicchieri, aggiungere il ghiaccio e servire con lo spiedino di salmone e anguria.

# FILETTO DI SALMONE NORVEGESE LEggerMENTE SCOTTATO, PIADINA E AVOCADO

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g di filetto di salmone norvegese  
1 mazzetto di timo  
1 avocado maturo  
1 peperoncino piccante  
1 limone  
50 ml di latte  
4 piadine piccole  
100 g di pomodori datterini  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

## PROCEDIMENTO:

Sbucciare l'avocado, privarlo del nocciolo e frullare con il succo del limone, il peperoncino, il latte, sale, pepe.

Tagliare i pomodori datterini a spicchi e condirli con olio, sale e pepe.

Salare e pepare il salmone, farlo cuocere in una padella antiaderente con il timo, senza condimento dalla parte della pelle per 3/4 minuti, coprire e lasciare riposare due minuti.

Scaldare le piadine, insaporirle con la salsa di avocado, unire il salmone sfogliato e i pomodorini.