



## *Ricetta*

# *Salmone agli aromi*



***Ingredienti:*** (dose per 4 persone)

*500g di filetto di salmone fresco, 1,5dl di olio extravergine d'oliva, 1 pompelmo rosa, 2 arance, sale, pepe rosa, pepe.*

*Marinata: 3 dl di vino bianco, 2 dl di aceto bianco, 1 arancia, 1 pompelmo, 1 limone*

*non trattato, 1 ciuffo di aneto, 1 spicchio d'aglio, mezza cipolla, sale e pepe.*

### ***Preparazione***

- 1. Preparare la marinata versando in una terrina il vino, l'aceto, il succo dell'arancia del limone e del pompelmo, profumare con l'aglio tagliato a lamelle, 2-3 scorzette di limone, la cipolla tagliata a velo e l'aneto.*
- 2. Trasferire il salmone in una pirofila spolverizzarlo con 40g di sale versarvi la marinata e coprire con pellicola trasparente. Metterlo in frigo e lasciarlo insaporire per 1 ora circa, rigirandolo almeno un paio di volte.*
- 3. Sgocciolare e asciugare il salmone tagliarlo a fette sottili e servirlo con l'arancia e il pompelmo tagliati a fettine*
- 4. Decorare il piatto con ciuffi di prezzemolo piccole foglie di trevisana e punte di aneto, condire con un filo d'olio extravergine di oliva e pepe rosa.*