Classificazione SECONDI PIATTI - PESCE -

Numero porzioni 4 persone

Ingredienti

LA SALSA TZATZIKI		
YOGURT GRECO	gr.	250
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (CUCCHIAI)	un.	2
AGLIO (SPICCHI)	un.	2
ANETO TRITATO (CUCCHIAINI)	un.	2
CETRIOLO	un.	1
ACETO (CUCCHIAINO)	un.	1
SALE	gr.	qb
SALMONE (FRESCO)	gr.	400
ARANCIA	un.	2
LIMONE	un.	2
ZENZERO	un.	1
ANETO (FRESCO)	gr.	qb
MANDORLE	gr.	50
SALE E PEPE	gr.	qb
SALE	gr.	100
ZUCCHERO	gr.	100
PEPE ROSA	gr.	qb

Procedimento

PER LA SALSA TZATZIKI: Affettate il cetriolo a cubetti molto piccoli, senza sbucciarlo, oppure tritatelo con una grattugia a trama grossa e lasciatelo scolare. Tritate finemente l'aglio e l'aneto. Mescolate lo yogurt greco e l'olio extravergine con energia servendovi di un cucchiaio e di una frusta. Aggiungete aceto, aglio tritato, aneto ed un pizzico di sale, mescolate e servite.
Filettate il salmone, eliminate le lische principali e le parti grasse, ma lasciate la pelle. Preparate una marinata con il sale, lo zucchero, il pepe rosa, l'aneto fresco, lo zenzero tritato e la scorza degli agrumi, massaggiate il salmone con questa marinata e lasciate a contatto almeno 1 ora. Tagliate il salmone e condite con la salsa tzatziki precedentemente fatta.

Note

La salsa tzatziki è un condimento tipico della Grecia, a base di yogurt e di cetrioli, che di solito viene insaporito con aglio tritato e aneto. La potrete preparare in casa seguendo la ricetta originale oppure in diverse varianti, magari decidendo di lasciare qualche fettina di cetriolo intera o di aggiungere un tocco di peperoncino piccante.