

Fuorisalmone

Il ristorante si trova in zona Tortona a Milano, una delle vie della settimana del design appena conclusa: Fulvio Siccardi punta sulla semplicità. Come questo piatto, facile e leggero

di MADDALENA FOSSATI

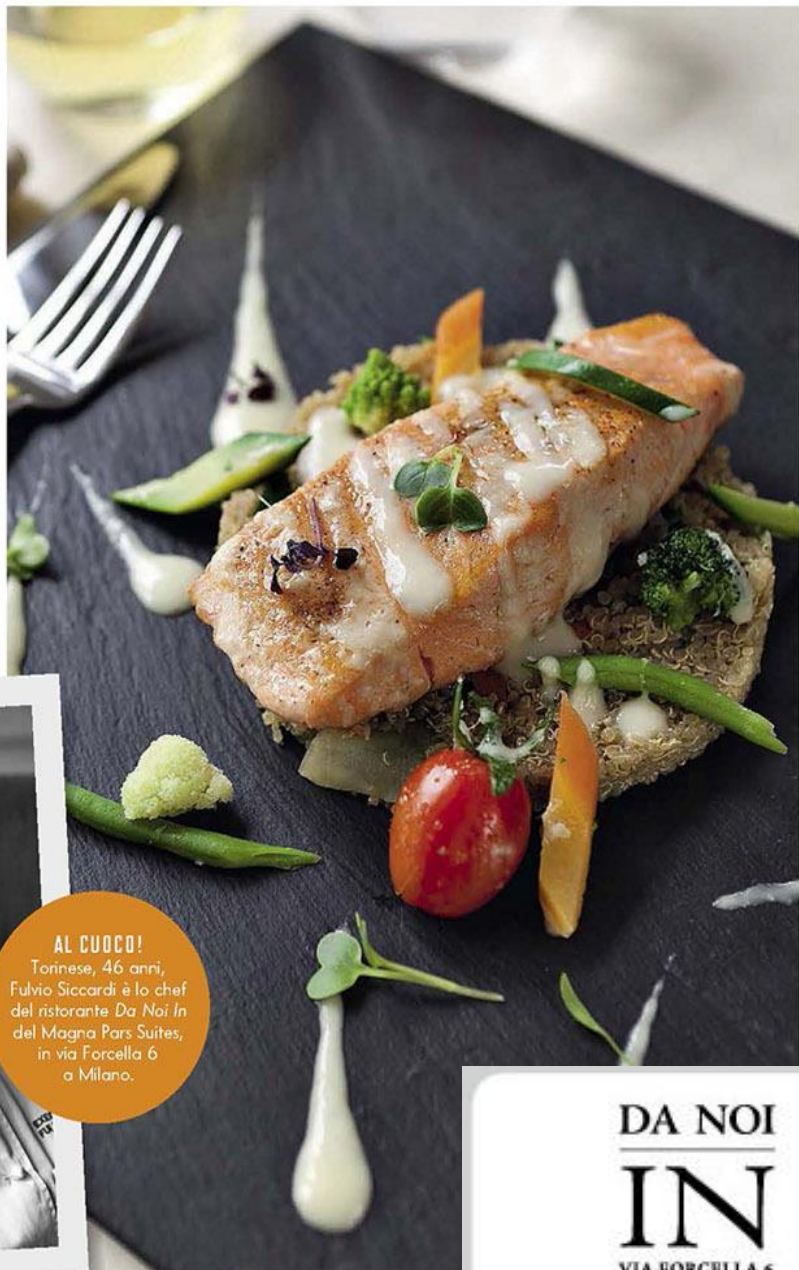
SALMONE, VERDURE E QUINOA

Ingredienti per 4 persone:

4 tranci di salmone da 140 g, 400 g di quinoa (già cotta), 1 cipollotto (la parte bianca), 1 zucchina, 1 carota, 40 g di cavolfiore, 40 g di broccoletti, 60 g di cavolo cappuccio, 4 pomodorini, 2 cucchiari di succo di limone, 25 g di zenzero fresco grattugiato fine, 25 ml di salsa di soia, 100 ml di olio extravergine d'oliva, germogli misti, mezzo cucchiaino di gomma xantana, sale, pepe.

Preparazione (20 minuti):

Tagliate le verdure a dadi, sbollentatele e passatele in padella con il cipollotto appassito in 30 ml d'olio. Salate e unite la quinoa già cotta. Mescolate e bagnate con la salsa di soia. Preparate poi un'emulsione nel mixer: succo di limone, il triplo di quantità del succo di acqua, zenzero, sale, pepe e gomma xantana. Frullate con 70 ml di olio finché la salsa è omogenea. Dopo aver segnato i tranci di salmone (senza pelle) sulla griglia, metteteli in forno (200°) per 3 minuti. Stendete la quinoa sul piatto, poi il salmone, guarnite con la salsa e i germogli.



AL CUOCO!

Torinese, 46 anni, Fulvio Siccardi è lo chef del ristorante *Da Noi In* del Magna Pars Suites, in via Forcella 6 a Milano.

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT