

# MAIONESE DI CAVOLO CAPPUCCIO CON MANTECATO DI SALMONE A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI BIETOLE, RICOTTA E ARIA DI VONGOLE

## Ingredienti per 4 persone

### MAIONESE AL CAVOLO CAPPUCCIO

- N 1 UOVA ( ALBUME)
- Q.B. SENAPE
- Q.B. SALE
- G 200 OLIO  
DI SEMI GIRASOLE
- Q.B. ACETO
- Q.B. LIMONE
- G 5 SUCCO  
CAVOLO CAPPUCCIO

### CREMA DI RICOTTA

- G 200 RICOTTA
- Q.B. SALE
- Q.B. SCORZA LIMONE

### ARIA DI VONGOLE

- G 500 ACQUA  
DI VONGOLE
- LECITINA Q.B.

### SALMONE A BASSA TEMPERATURA

- 500 G FILETTO  
DI SALMONE
- Q.B. TIMO
- Q.B. LIMONE
- Q.B. AGLIO
- OLIO EXTRAVERGINE
- SALE E PEPE
- COTTURA  
SOTTOVUOTO  
A 52 GRADI PER 1 ORA

### CREMA DI BIETOLE

- G 150 BIETOLE  
FRESCHE
- Q.B. SALE FINO
- Q.B. GOMMA