

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