



TRIGLIA, UOVA DI SALMONE E POMODORI VERDI

Ingredienti

4 triglie
1 bergamotto (o zenzero)
1 kg di pomodori verdi camone
Uova di salmone
Olio, sale e pepe

Procedimento

Squamare, eviscerare e sfilettare le triglie mantenendo la coda.
Riporre sottovuoto i filetti con la buccia grattugiata del bergamotto, olio e qualche ago di rosmarino. Lasciar marinare per 2 h circa a 3°.

Nel frattempo prendere 1/3 dei pomodori e ricavarne i semi. Condirli con olio e sale e lasciarli da parte.

Frullare leggermente i restanti pomodori e riporli all'interno di un'etamina.
Lasciarli scolare in frigo per un'ora circa, quindi recuperare l'acqua di vegetazione, condirla con olio, sale e pepe e metterla in un sifone con 2 cariche.
Lasciare a bagnomaria a 65°.

Scottare leggermente la triglia in padella e completare il piatto con le uova di salmone, i semi di pomodoro e ricoprire tutto con l'acqua di vegetazione dei pomodori.