



Ricetta N. RE001044

Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 16:27

da ADRIANA PAOLELLA

Meringa salata di grano, salmone marinato e salsa di senape

Grano cotto Chirico?... Per me è ottimo per preparare una meringa salata di grano! E la accompagno con il salmone marinato e la salsa di senape.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 10 persone

Per la meringa:

albume 240 g
zucchero 250 g
sale 10 g
grano 100 g

Per il salmone:

salmone fresco 800 g
sale grosso 400 g
sale fino 400 g
zucchero di canna 200 g

senape q.b

Preparazione

Per la meringa montare tuorli e zucchero aggiungendo il sale; una volta ottenuto un composto lucido e omogeneo aggiungere il grano precedentemente lavato ed asciugato.

Preparare delle piccole meringhe e infornare a 120 °C per 1 ora.

Per marinare il salmone in una teglia mixare sale grosso, quello fino, lo zucchero di canna e adagiare sopra il salmone lasciandolo per 12 ore in marinatura.

Levarlo dal sale sciacquandolo leggermente e asciugare.