

SALMONE SAN FRANCISCO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di salmone in un solo pezzo,
- un limone,
- una cipolla,
- una foglia di alloro,
- un chiodo di garofano,
- sale,
- due pompelmi,
- due mele,
- due pomodori da insalata,
- 100 g di olive farcite,
- 100 g di gamberetti,
- una presa di zucchero,
- paprica,
- due cucchiaini di olio,
- salsa Worcester.

Per il condimento:

- un vasetto di yogurt,
- mezzo tubetto di maionese.

Lavate bene sotto l'acqua corrente il salmone, ponetelo in un piatto e spruzzatelo con il succo di mezzo limone. Lasciatelo in infusione per 10 minuti. Intanto portate ad ebollizione in una casseruola un quarto di acqua con una cipolla spellata, intera e steccata con la foglia di alloro ed il chiodo di garofano; immergetevi il pesce, salatelo, poi abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 10 minuti. Togliete quindi il salmone dal brodo di cottura, diliscatelo, spellatelo, tagliate la polpa a pezzetti e lasciatelo raffreddare. Ora dividete a metà i due pompelmi, estraetene la polpa con un cucchiaino, facendo attenzione a non rompere le bucce del frutto, perché vi serviranno dopo come coppe. Sbucciate le mele, lavate i pomodori, privateli dei semi interni e tagliate questi ingredienti a dadini; prendete le olive farcite, dividetele a metà, e mettete tutti questi elementi in una grande insalatiera; unite i pezzi di salmone, ormai raffreddato, il succo dell'altro mezzo limone, i gamberetti lessati, una presa di sale, una di zucchero ed una di paprica; infine l'olio ed un poco di salsa Worcester. Lasciate marinare per 10 minuti. In una terrina, a parte, mescolate il vasetto di yogurt con il mezzo tubo di maionese: salate leggermente e aromatizzate con un pizzico di paprica e uno di zucchero. Disponete su di un vassoio ovale le quattro bucce di pompelmo (potete adagiarle anche sopra un letto di foglie di lattuga) e riempitele con il composto preparato. Irrorate con un poco della salsa preparata con lo yogurt e la maionese e servite il resto in una salsiera, a parte.