

Dadolata di salmone e tonno marinati

Ho rubato questa ricetta ad una cara amica che è (tra le altre cose) bravissima a cucinare il pesce. Io invece non amo particolarmente cucinarlo, ma questo antipasto lo faccio molto spesso perchè è molto sfizioso e soprattutto è super veloce da preparare.



Ingredienti per 2 persone:

- 1 fetta di filetto di tonno di circa 200 gr
- 1 fetta di filetto di salmone di circa 200 gr
- salsa di soia
- olio extravergine d'oliva
- 1 limone (o succo di limone in blister)
- salsa tabasco
- insalata a piacere (solitamente metto lattuga, zucchina e finocchio)

Massaggiare il salmone e controllare che non vi siano spine residue. Nel caso, rimuoverle con una pinzetta. Tagliare sia il salmone che il tonno a dadini di circa 1 cm di lato, e mettere da parte.

Preparare la salsa: in una ciotola mettere circa mezzo bicchiere di olio di oliva, il succo di un limone, 3/4 spruzzi di salsa tabasco e salsa di soia (circa 4-5 cucchiari). Ricordatevi di agitare bene la salsa tabasco prima di utilizzarla. Emulsionare bene e comunque assaggiare per regolare a piacere gli ingredienti. Nessuno dei sapori deve predominare, per cui se vi pare che sia troppo forte il sapore

dell'olio, aggiungete altra di soia e limone, e così via. Versare nella salsa il pesce e mescolare molto bene.



Porre in una ciotola, coprire con pellicola e mettere a riposare in frigorifero per circa 3-4 ore (rimescolando ogni tanto).

Poco prima di servire tagliare l'insalata (io taglio l'insalata a strisce, e il finocchio e la zuccina con la mandolina), mescolare bene e dividere la verdura su due piatti piani.

Scolare il pesce, condire l'insalata con la marinatura, appoggiare la dadolata di pesce al centro del letto di insalata, terminando con ancora un poco di emulsione. Servire subito.