



Cannoli Di Patate Con Salmone, Asparagi E Creme Fraiche

Eleganza, gusto e genuinità: il tris perfetto.

Ingredienti

9 patate di forma regolare

100 gr di salmone fresco

100 gr di asparagi

creme fraiche

sale

pepe

olio



Preparazione

Per prima cosa lessate le patate. Fate bollire una pentola con abbondante acqua salata, e inseriteci le patate precedentemente lavate.

Mentre le patate cuociono, lavate gli asparagi e privateli della parte tenace del gambo e, con l'aiuto di un pelapatate, dei filamenti esterni.



Preparate un'altra pentola dai bordi alti con dell'acqua e portatela a bollore. Inseriteci gli asparagi, salate e lasciate cuocere per circa 12 minuti.

Quando le patate e gli asparagi saranno cotti, lasciateli raffreddare.

Nel frattempo cuocete a vapore il salmone. Per questo tipo di cottura avete diverse opzioni: il forno, il classico cestello in bambù o la pentola con cestello all'interno. Nel caso usaste il cestello in bambù o la pentola, inserite qualche pezzetto di buccia di limone nell'acqua di cottura per aromatizzare maggiormente il salmone.

Il mio consiglio, comunque, è quello di tagliare il pesce in pezzetti piccoli. Questo faciliterà la cottura che sarà così più veloce, ed inoltre dovendo il pesce andare all'interno delle patate faciliterete anche la preparazione delle porzioni per l'assemblamento finale.

Ora torniamo alle patate che nel frattempo si sono raffreddate. Sbucciatele facendo molta attenzione a non rovinarle troppo. Finita questa operazione, dovrete parare le estremità ricavandone due basi adatte per farle reggere in piedi.

Successivamente, con l'aiuto di uno svuota verdure, create un foro all'interno della vostra patata, proprio come se fosse un cilindro.

A questo punto, accendete il forno alla funzione grill e fate colorare i vostri cannoli di patate. Nel frattempo, prendete una delle patate precedentemente lessate, tagliate gli asparagi, tenendo però da parte le punte, e frullate tutto insieme con un filo d'olio, sale e pepe.



Al termine di tutte queste operazioni, avrete tutti gli ingredienti di questo piatto pronti.

Il trucco sarà nel giocare con le temperature. Vi consiglio di servire caldi i cannoli di patate, il salmone e le punte di asparagi al suo interno, e tiepida la vellutata di asparagi che posizionerete sotto di essi. Il contrasto con la creme fresh fredda, invece, sarà il tocco in più che farà spiccare il vostro piatto.

Questo piatto è perfetto, dunque, nel caso aveste poco tempo! Potete preparare tutto prima, conservarlo in frigo, e al momento opportuno scaldare gli asparagi, dorare le patate e cuocere il salmone che cuocerà in meno di 10 minuti!

Nota

E' importante che scegliete bene le patate. Questo perché se usate patate poco regolari, deformate o con molte imprecisioni, non otterrete dei cannoli precisi e che riescano a stare dritti nel piatto.