

# Lecca Lecca Di Salmone Ai Pistacchi E Salsina D'avocado

A volte giocare con le forme fa tornare un po' bambini nel ristorante di casa tua

## Ingredienti

**100 gr di salmone selvaggio**

**dell'Alaska**

**1 uovo**

**2 patate bollite**

**4 capperi**

**30 gr di pistacchi**

**Un pizzico di sale**

**½ succo di limone**

**½ avocado**

**qualche goccia di glassa di soia**

**Una punta di un cucchiaino di zenzero**





**Un pizzico di pepe bianco**

**Un pizzico di sale**

## Preparazione

Frullate il salmone, l'uovo, la patata, i capperi e aggiungete un pizzico di sale. Formate delle palline e panatele con pistacchi tritati.

Infilate i bastoncini e infornate a 180° per 10-15 minuti circa.

Nel frattempo, per la salsa, frullate limone, avocado, glassa di soia, zenzero, sale, pepe, e coprite immediatamente con la pellicola a contatto per non far ossidare l'avocado e mettete in frigo sino al momento dell'uso.

## Nota

Quando acquistate l'avocado l'ideale sarebbe trovarne uno con uno con il picciolo ancora attaccato, non importa se sia lungo o corto.

Questo vi eviterà di comprare un avocado già ossidato e quindi tendente al nero al suo interno.