Tartare di salmone e le sue uova

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto velocissimo da preparare da decorare con delle foglie di rumex sanguineo e di basilico cannella. Dal blog La piccola casa

Era già un po' di tempo che volevo usare le bellissime e gustose foglie di **rumex sanguineo** che coltivo sul mio orterrazzo, una pianta particolare che prende il nome dalle nervature che ricordano le vene. Ho pensato che avrebbe fatto da ottima base per una fresca tartare di salmone, inoltre ho usato anche le sue uova, le trovo deliziose e ogni piccola sfera è un'esplosione di gusto in bocca. Inoltre per dare un profumo particolare ho aggiunto qualche fiore di basilico cannella che coltivo sempre sul mio orto sul balcone.

La ricetta è davvero facile e veloce da preparare, in dieci minuti è davvero pronta. Un consiglio che mi sento di dare è quello di congelare per un po' di giorni il salmone e poi scongelarlo in frigo.

Ecco quindi come preparare questa gustosa e profumata tartare a base di salmone:

Ingredienti per 4 persone

300 grammi di filetto di salmone senza pelle

un vasetto di uova di salmone

una dozzina di foglie di rumex sanguineo

qualche fiore di basilico cannella

sale fino

pepe

olio extra vergine di oliva

Tagliare a cubettini, tartare, il filetto di salmone, quindi condirlo con sale, pepe e pochissimo olio evo; sistemare su ogni piatto tre foglie di rumex e versare un filo d'olio, aggiungere un po' di tartare di salmone, un po' di uova di salmone e sistemare qualche fiore di basilico cannella.

Dal blog [La piccola casa](#)