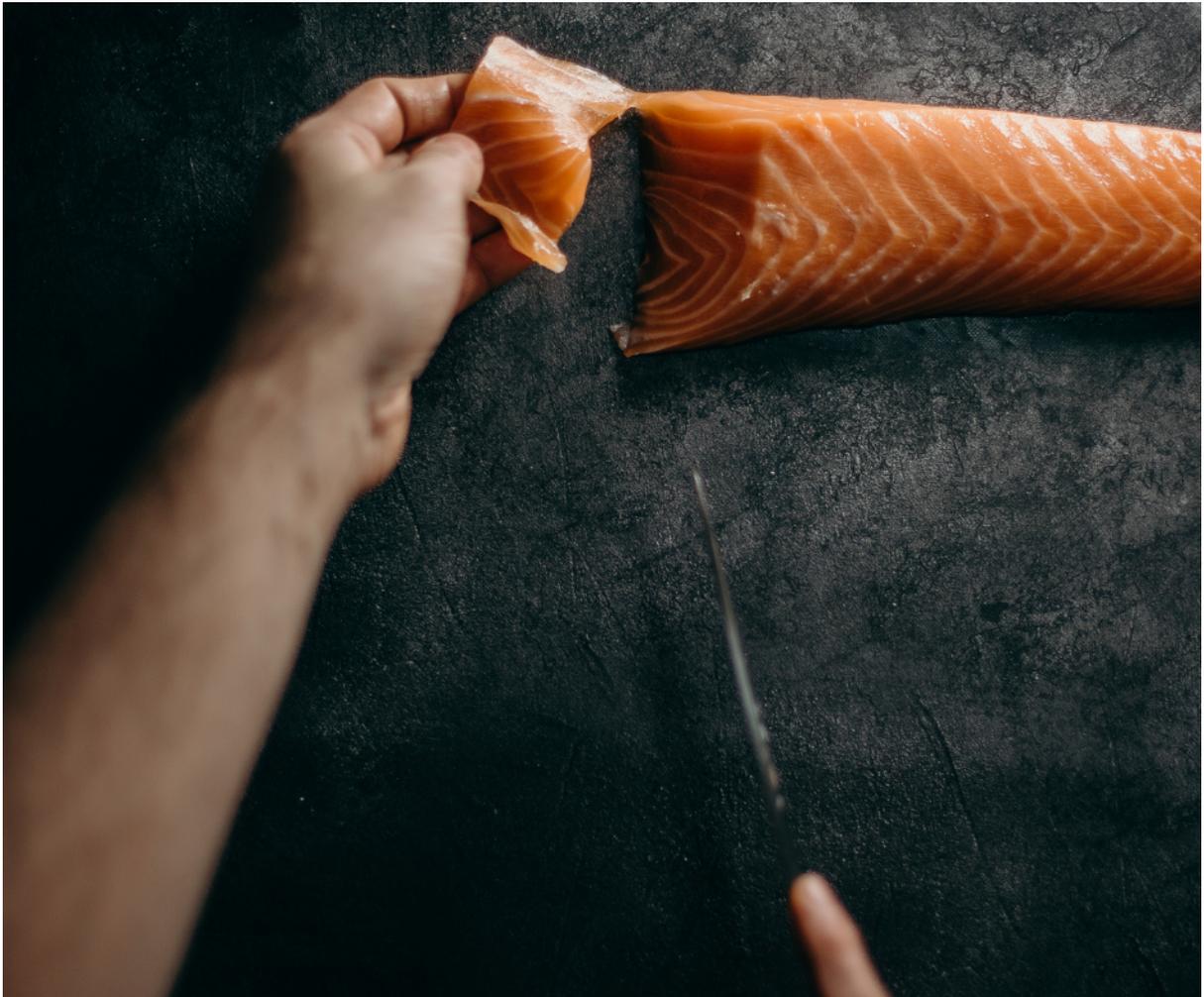


CLARE ISLAND SALMON [SALMONE DI CLARE ISLAND] - IRLANDA-



Il Clare Island Salmon gode dell'Indicazione Geografica Protetta dal 1999 e viene alimentato secondo una dieta speciale a base esclusivamente di prodotti naturali ed è protetto da tempeste e predatori. La zona di produzione intorno a Clare Island presenta diverse caratteristiche idrografiche specifiche che portano alla formazione di forti correnti, le quali prevengono lo sviluppo di parassiti ed eliminano quindi la necessità d'impiego di numerosi trattamenti chimici. Sotto questo aspetto, la raccolta del Clare Island salmon si avvicina molto all'allevamento biologico. Dopo due anni, i salmoni sono forti e di dimensioni sufficienti per il consumo. Questo salmone ha una carne soda a basso contenuto di grassi e, dal punto di vista morfologico, ha una leggera somiglianza con il salmone selvatico. Viene consumato preferibilmente caldo, ma se ne può anche preparare una deliziosa versione marinata a freddo.

Curiosità



Ogni primavera, lungo le coste dell'Irlanda ha luogo una delle più grandi migrazioni pianificate. Migliaia di salmoni vengono trasferiti in gabbie ancorate al largo di Clare Island, dove vengono accuditi per i due anni successivi.

Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con il prelibato Clare Island Salmon: Clare Island Salmon con aceto aromatizzato alla palamita, acetosa, mela, aneto e polline d'api!

INGREDIENTI:

- 1 asparago verde
- 250 g di Clare Island Salmon
- 50 ml di aceto aromatizzato alla palamita (o qualsiasi tipo di aceto di riso)
- 10 ml di succo di limone
- Oriel Sea Salt
- pepe nero
- 50 g di acetosa (o spinaci)
- 1 mela (Granny Smith)
- 50 g aneto
- 10 ml di latticello
- 2 g di semi di sesamo nero
- 5 g di polline d'api (facoltativo)
- 1 cubetto di rafano grattugiato

PROCEDIMENTO

- Strofinare il sale sull'asparago e lasciarlo riposare durante la notte.
- Rimuovere la pelle e le lisce dal Clare Island Salmon.
- Tagliare il salmone a fette sottili e mescolarlo in una ciotola con l'aceto, 5 ml di succo di limone, il sale marino e il pepe nero.
- Lasciar riposare per 10 minuti.
- Frullare l'acetosa, la mela, l'aneto e 5 ml di succo di limone e passare il composto attraverso un colino fine.
- Disporre il salmone su un piatto e guarnirlo con il mix di acetosa e mele, il latticello, i semi di sesamo, l'asparago e il polline d'api.
- Completare il piatto con del rafano appena grattugiato.