Insalata di riso con salmone e arancia. Il fascino del bianco e nero

Buongiorno ragazzi, subito subito domanda a bruciapelo di metà settimana!

Vi piacciono le foto in bianco e nero?

Io le adoro, trovo che abbiano un fascino tutto particolare che lascia libero spazio alla fantasia e al romanticismo…mi piace immaginare le tinte, magari sgargianti, che possono nascondersi dietro quei due unici colori in diverse gradazioni che compongono la foto, mi piace sognare nell'atmosfera magica evocata dalle immagini sbiadite…mi piace!

Oggi si vede che mi sono alzata con una vena nostalgica eh?

Ma è vero anche che non tutti i soggetti si prestano bene allo stesso modo. Decisamente adoro in bianco e nero le fotografie dei matrimoni e questa riflessione mi è venuta perchè rimettendo ordine tra vecchie carte mi son capitate tra le mani un paio di foto del matrimonio di mia cugina, giustappunto in stile bianco e nero invecchiato e da lì ho sono passata a ricercare le vecchie foto dei mie nonni e a lasciarmi andare sulla scia nostalgica dei ricordi…ma ora basta con i sogni ad occhi aperti e torniamo alla realtà…possibilmente a colori!

La ricetta di oggi rende decisamente meglio in chiave colorata, anche se sulla scena bianco e nero sono sempre i protagonisti, non trovate?

Quest'insalata di riso, che nella versione "primitiva" era di solo riso bianco (il nero Venere ancora mi colpiva con la sua freccia di Cupido), è nata un po' per caso un po' per gioco per partecipaore ad un concorso di cucina ed è successo che ridendo e scherzando

"ora mando la ricetta e vinco, ora mando la ricetta e vinco"

…ho vinto davvero o.O!!!

Da quell'estate di qualche anno fa, è entrata di diritto nei piatti must da riproporre almeno una volta, un po' come fosse un portafortuna e siccome il postino suona sempre due volte (metti che la prima non avete sentito!!!), in attesa che si rifaccia vivo per la seconda (siiiiiiiiì eh, aspetta e spera…che non s'avvera!) vi lascio con questo…

RISO FREDDO SALMONE e ARANCIA

Print
Prep time
40 mins
Cook time
1 h
Total time
1 h 40 mins

Per 4 persone
Author: Federica

Recipe type: Primi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 300 gr di riso (per la versione “sale-pepe” 150 gr di riso bianco e 150 gr di riso nero Venere)
- 2 fette di salmone fresco da circa 170 gr l’una (o 200 gr di salmone in scatola al naturale)
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- ½ cipolla
- 4-5 grani di pepe
- 2 arance non trattate
- 100 gr di olive nere snocciolate
- 1 mazzetto di rucola
- olio evo
- sale
- pepe

Procedimento

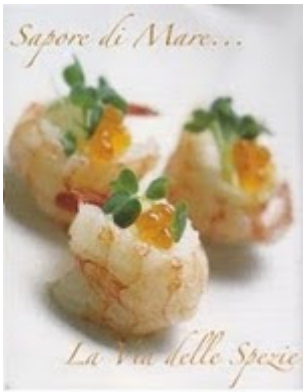
1. Se si utilizza il salmone in scatola basterà scolarlo dal liquido di conservazione e sfaldarlo grossolanamente in una ciotola.
2. Se invece di decide di utilizzare il pesce fresco, preparare un court-bouillont portando ad ebollizione in un tegame dell’acqua con tutti gli odori, compreso il pepe in grani.
3. Lasciare sul fuoco circa 15 minuti, poi aggiungere le fette di salmone e cuocerle per una decina di minuti.
4. Scolare il pesce e una volta freddo, eliminare pelle ed evenutali lische e sfaldarlo grossolanamente in una terrina.
5. Aggiungere al salmone le olive a rondelle e la rucola tagliuzzata e tenere da parte.
6. Lavare le arance, sbucciarle, tagliare parte della scorza a julienne (SOLO la parte arancione!) e farla insaporire in una padellina con un cucchiaio di olio.

7. Tenere da parte.
8. Spremere le arance, filtrare il succo, raccoglierlo in una ciotolina ed emulsionarlo con 6 cucchiai di olio, sale e pepe, fino a formare una salsina cremosa.
9. Lessare il riso in abbondante acqua bollente salata (per la versione “sale-pepe” cuocere i due tipi di riso separatamente, altrimenti quello bianco rischierà di diventare nero nell’acqua del riso Venere!!!), scolarlo al dente e fermarne la cottura passandolo sotto un getto di acqua fredda.
10. Scolarlo bene lasciandolo asciugare su un canovaccio.
11. Aggiungere il riso nella terrina con il salmone, le olive e la rucola, condire con l’emulsione di olio e succo d’arancia (può non essere tutta necessaria, dipende da quanto grandi e succose sono le arance), unire i filetti di scorza e mescolare bene per amalgamare il tutto.
12. Lasciar riposare per almeno un’oretta prima di servire.

Note
L’insalata è più gustosa se preparata con un giorno d’anticipo, in modo che i sapori possano amalgamarsi tra loro; ricordarsi però di riportarla a temperatura ambiente prima di servire.

Con questa ricetta partecipo ancora una volta alla raccolta “Pasta fredda che passione” …grazie Puffin

…ed alla raccolta “Sapore di Mare” di Manuela



Un abbraccio a tutti voi ^__^