

**SALMONE AFFUMICATO AL LEGNO ONTANO CON  
GERMOGLI DI FINOCCHIO E MUGNULI SELVATICI DI  
CAMPO SPIRITO CONTADINO**

IVAN FERRANTE



**CHEF**  
DI  
*Spirito*



**SALMONE AFFUMICATO AL LEGNO ONTANO CON GERMOGLI DI  
FINOCCHIO E MUGNULI SELVATICI DI CAMPO SPIRITO CONTADINO**

**INGREDIENTI:**

• trancio di salmone • germogli di finocchio e mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino • legno Ontano per affumicare • sale e zucchero di canna q.b.

**PROCEDIMENTO:**

marinare il lingotto di salmone con germogli di finocchio, sale e zucchero di canna. Affumicarlo a freddo con l'Ontano, essenza dolce e delicata, che darà al salmone un gusto raffinato ed armonioso. Saltare in padella i mugnuli selvatici di campo con olio evo e aglio e impiattare.

**IVAN FERRANTE**