



Poke bowl in chiave di vino

Un'idea semplice per un piatto freddo e leggero ma anche appagante. Ecco un'interpretazione particolare della tipica ricetta hawaiana, con cous cous, salmone affumicato, melone e cetrioli



Poke bowl in chiave di vino con trota, melone e cetrioli (Foto © Piero Cantone).

Il **Poke bowl** è uno dei piatti di maggiore successo degli ultimi anni e consiste in una composizione di diversi “pezzi” (poke significa appunto “pezzo” in hawaiano) che comprendono cereali, legumi, carne o pesce marinato.

La preparazione sembra abbia avuto origine nelle Hawaii dove la popolazione locale è abituata a mangiare pezzi di pesce conservati grazie alla corretta marinatura e abbinati a frutta fresca e ortaggi.

Poke bowl in chiave di vino

La nostra **Poke bowl in chiave di vino** è un’interpretazione particolare a base di cous cous, salmone affumicato, melone, cetrioli e vino. Si può utilizzare un bianco corposo, profumato e persistente, come un calabrese **Pecorello bianco IGT 2021**.

Data di creazione

17/07/2022

Autore

piero-cantore