

ANTIPASTI E SNACK

## Variazione di salmone

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 24 ORE DI MARINATURA



### INGREDIENTI

SALMONE 1 trancio - 500 gr  
PEPE ROSA in salamoia - 1 cucchiaino da tavola  
ANETO 1 cucchiaino da tè  
SALE 300 gr  
ZUCCHERO 300 gr  
CETRIOLI 2  
PANNA ACIDA 200 ml

Alla base di questa variazione di salmone c'è una tecnica molto diffusa soprattutto nei paesi scandinavi: il gravlax.

La tecnica prevede una sorta di cottura del pesce attraverso una marinata a secco composta da sale, zucchero e aromi. Sia il sale che lo zucchero hanno un potere igroscopico, il pesce risulterà quindi pressoché disidratato e si potrà conservare a lungo.

Divertitevi ad aggiungere gli aromi che preferite alla marinata per realizzarlo nella vostra versione.

# PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa preparate il salmone: se avete un pesce intero, sfilettatelo, diliscatelo alla perfezione e ricavatene tre tranci.





- 2 Preparate la prima marinata: riunite nel mortaio un cucchiaio di sale, un cucchiaio di sale rosa e uno di zucchero e pestare ben bene.



- 3 Distribuite questo composto su di un trancio posto su di una griglia messa in una teglia. Coprite il trancio con lo zucchero ed il sale rimanenti. Avvolgete con la pellicola e mettete a marinare in frigorifero.



- 4 Per la seconda marinata dovrete semplicemente mescolare pari quantità di sale e di zucchero. Distribuitene una parte in una teglia, trasferite sopra il trancio e ricopritelo completamente. Avvolgete con la pellicola e mettete a marinare in frigorifero.





**5** La terza marinata, infine, è realizzata con l'aneto, un cucchiaio di sale e un cucchiaio di zucchero pestati al mortaio. Distribuitela sull'ultimo trancio di salmone posto sempre su di una griglia. Coprite tutto con il sale e lo zucchero rimasti. Avvolgete nella pellicola e mettete a marinare in frigorifero.





- 6 Trascorse 24 ore di marinatura, riprendetelo dal frigorifero. Preparate il cetriolo: sbucciatelo in modo da lasciare delle strisce di buccia ed affettatelo.



- 7 Liberare i tranci di pesce dalla marinata di sale e zucchero ed affettateli molto molto sottilmente.



- 8 Distribuite un cucchiaino di panna acida su ciascuna fetta di cetriolo, quindi sovrapponetene una fettina di salmone.



- 9 Decorate il trancio aromatizzato al pepe rosa con un grano di pepe rosa e quello aromatizzato all'aneto con un ramettino di aneto.



**10** Servite la variazione di salmone fredda e appena assemblata.

## CONSIGLI

**Quanto tempo prima posso preparare questi finger food?**

A mio avviso è meglio consumarle a stretto giro, in modo che non perdano l'aroma e il sapore caratteristico.

**Posso realizzare la panna acida in casa?**

Certo basterà aggiungere alla panna da cucina un cucchiaino o due di yogurt bianco magro e il succo di un limone. Si lascia riposare in frigorifero per 24 ore.

**Mi daresti altre ricette con questo pesce?**

Prova a cucinarlo con le [trenette](#) o con gli [spinaci freschi](#)