

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di salmone sotto sale e vodka

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *20 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 8 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Nel **carpaccio di salmone** sotto sale e vodka, quella ottenuta col sale è una vera e propria marinatura, il cui risultato è un pesce molto profumato, da servire con la classica panna acida: una prelibatezza...

INGREDIENTI PER 20 CROSTINI

SALMONE filetto con la pelle - 300 gr

SALE 1 cucchiaio da tavola

PEPE NERO macinato - 1 cucchiaio da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

VODKA 1 cucchiaio da tavola

CROSTINI DI PANE 20

PER IL CONDIMENTO ALLA PANNA ACIDA

PANNA ACIDA 80 gr

CAPPERI 2 cucchiaini da tè

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tè

CETRIOLINI SOTTACETO 2

CIPOLLE ROSSE ½

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il sale, il pepe, lo zucchero e la vodka in una piccola ciotola.



- 2 Diliscate per bene il pesce ed adagiatelo con la pelle sotto su di un pezzo di pellicola trasparente.

Cospargete il pesce con il composto di sale, solo dalla parte della polpa, quindi chiudete il pesce nella pellicola.



3 Riponetelo in frigorifero per tutta la notte ricordandovi di girare ogni tanto il pacchettino.

A questo punto potete preparare la salsa miscelando tutti gli ingredienti indicati in una ciotola.





- 4 Riprendete il salmone dal frigorifero ed affettatelo molto sottilmente, come per un carpaccio.

Cospargete i crostini con la salsa alla panna acida ed adagiatevi sopra una fettina di salmone.

CONSIGLI