ANTIPASTI E SNACK

Crostini di pane nero di segale con salmone e burro acido

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai ospiti all'improvviso o cerchi un'idea raffinata per iniziare una cena speciale, ma il tempo stringe e la voglia di cucinare scarseggia? La soluzione ideale è puntare su sapori decisi e abbinamenti eleganti senza accendere i fornelli per ore. I **crostini di pane nero di segale con salmone e burro acido** sono l'antipasto perfetto per risolvere la situazione con classe. Il contrasto tra la sapidità del pesce e la freschezza del burro agrumato conquista sempre tutti.

Per una base dal sapore rustico e autentico, puoi preparare un profumato pane di segale fatto in casa. Se ami il pesce e cerchi altre opzioni rapide e

d'effetto, prova anche le gustose tartine salmone e avocado veloci, oppure realizza una morbida mousse al salmone da spalmare. Se invece preferisci variare con sapori di terra o agrodolci per arricchire il buffet, puoi accompagnarli a dei golosi crostini con uva e caprino o a delle vivaci bruschette con caprino e melagrana.

INGREDIENTI PER I CROSTINI DI PANE NERO DI SEGALE CON SALMONE E BURRO ACIDO

PANE NERO DI SEGALE 8 fette

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

BURRO 100

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

SALE E PEPE

ANETO FRESCO

Prepara la ricetta

1. Tira fuori il burro dal frigorifero circa 30 minuti prima di iniziare, in modo che si ammorbidisca a temperatura ambiente (consistenza "a pomata").

   Metti il burro morbido nella ciotolina. Aggiungi il succo di limone, la scorza grattugiata, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero.

   Lavora il composto con un cucchiaio o una piccola frusta fino a ottenere una crema liscia e perfettamente amalgamata.





2 Prendi le tue fette di pane nero di segale e tostale leggermente in una padella ben calda o in un tostapane per 2-3 minuti, giusto il tempo di renderle croccanti all'esterno.

Spalma uno strato generoso di burro acido su ciascuna fetta di pane ancora leggermente tiepida.





3 Adagia con cura una fettina (o due, se piccole) di salmone affumicato sopra il letto di burro.

Guarnisci ogni crostino con un ciuffetto di aneto fresco profumato. Porta subito in tavola.





Trucchi, consigli e varianti

Attenzione alle temperature: L'unico vero segreto per un burro montato alla perfezione è la

temperatura. Ricordati sempre di estrarlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima; deve essere morbido come una pomata, ma non fuso, per assorbire bene i liquidi del limone senza impazzire.
Tostatura perfetta: Tosta il pane in una padella rovente senza aggiungere grassi. Il pane nero di segale ha una consistenza compatta; scaldarlo serve solo a creare una sottile crosticina esterna, mantenendo il cuore morbido per non farlo sbriciolare al morso.
Variante all'erba cipollina: Se il sapore aniciato dell'aneto risulta troppo invadente, sostituiscilo con fili di erba cipollina tritata finemente: donerà una nota che ricorda la cipolla dolce, perfetta in abbinamento al pesce affumicato.
Variante speziata: Per un tocco di colore e una spinta aromatica in più, aggiungi qualche bacca di pepe rosa schiacciata grossolanamente sulla superficie del salmone prima di servire.

Conservazione

I crostini già farciti tendono a inumidirsi rapidamente a causa del burro e del pesce, compromettendo la croccantezza del pane. È quindi consigliabile consumarli subito. Tuttavia, puoi conservare il burro acido in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per un massimo di 2-3 giorni; andrà riportato a temperatura ambiente e mescolato brevemente prima dell'uso. Il salmone va mantenuto ben sigillato nella sua confezione e consumato entro la data di scadenza. Si sconsiglia assolutamente di congelare il crostino assemblato.