

SECONDI PIATTI

# Salmone affumicato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: **3-4 ORE DI AFFUMICATURA + 1-2 GIORNI DI MARINATURA**



Il salmone affumicato è solitamente un ingrediente che troviamo già pronto al supermercato, probabilmente non vi è nemmeno mai balenata l'idea in testa che potreste realizzare il vostro salmone affumicato personalizzando l'essenza di legno che utilizzate per affumicarlo.

Noi abbiamo provato a farlo ed il risultato, vi assicuriamo, vi lascerà senza parole....altro che salmone affumicato del supermercato!! Siamo proprio ad un altro livello...provate.

## INGREDIENTI

SALMONE filetto ca. 2 kg - 1

SALE 1 kg

ZUCCHERO 1 kg

## PER SERVIRE

INSALATA ICEBERG 1

POMODORINI 200 gr

## PER LA VINAIGRETTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SUCCO DI LIME 1 cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

SALE DI SEDANO facoltativo -

# PREPARAZIONE

- 1 Foderate il fondo di una vaporiera con due fogli di alluminio, versatevi sopra i trucioli di legno dell'essenza che avrete scelto, noi abbiamo scelto quelli di limone e ponete sul fuoco a fiamma alta e coprendo con un coperchio.





- 2 Trasferite i tranci di salmone nel cestello della vaporiera appoggiandoli sulla pelle e inserite il cestello nella pentola. Coprite nuovamente con il coperchio.





- 3** Sigillate i bordi della pentola con dell'alluminio in modo tale che il fumo che si svilupperà rimarrà il più possibile all'interno della vaporiera.

Lasciate affumicare per circa 30 minuti, poi spegnete il fuoco e lasciate così per 3-4 ore.



- 4** A questo punto mettete il salmone su di una griglia e trasferitela in una teglia che servirà per raccogliere i liquidi che si produrranno dal salmone.



- 5** Cospargete il salmone di sale e zucchero miscelati in pari quantità. Coprite il tutto con

della pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 1-2 giorni.



- 6 Trascorso il tempo di marinatura, sciacquate il salmone dal sale e dallo zucchero e utilizzatelo come più preferite. Noi abbiamo realizzato un'insalata con dell'insalata iceberg e dei pomodorini conditi con una vinaigrette al lime.

