

ANTIPASTI E SNACK

## Variazione di salmone

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 24 ORE DI MARINATURA



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.

## INGREDIENTI

SALMONE 1 trancio - 500 gr

PEPE ROSA in salamoia - 1 cucchiaio da tavola

ANETO 1 cucchiaio da tè

SALE 300 gr

ZUCCHERO 300 gr

CETRIOLI 2

PANNA ACIDA 200 ml

## PREPARAZIONE

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





**2** Preparete 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