

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



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

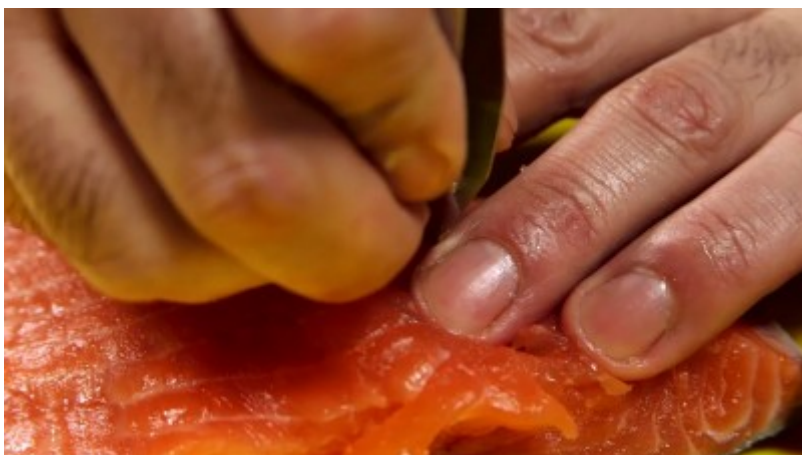
Alla base di questa variazione di salmone c'è una tecnica molto diffusa soprattutto nei paesi scandinavi: il gravlax.

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

Divertitevi ad aggiungere gli aromi che preferite alla marinata per realizzare il salmone nella vostra versione.

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa preparate il salmone: se avete un salmone 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 di salmone 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 di salmone 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, riprendete i tre salmoni 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 salmone 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