

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **300 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **carpaccio di salmone** è un'ottima idea per aprire una cena importante o da presentare in versione finger food ad un aperitivo o un buffet. La sua preparazione richiede solo un po' di pazienza che verrà ampiamente ripagata dai vostri amici e parenti che vi faranno di sicuro degli apprezzamenti positivi.

INGREDIENTI

SALMONE 500 gr

BURRO 50 gr

PANE BIANCO IN CASSETTA 8 fette

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PER LA MARINATA

ZUCCHERO 500 gr

SALE 500 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il carpaccio per prima cosa spinate il pesce e appoggiatelo su un tagliere, ricopritelo con il sale e lo zucchero, precedentemente miscelati.



- 2 Lasciatelo riposare per almeno 5 ore cosicchè ne fuoriesca tutto il liquido.



- 3 Rimuovete la crosta dal pancarrè, realizzate dei crostini che tosterete in forno.

A parte, in una ciotola, lavorate il burro con il prezzemolo tritato finemente fino ad ottenere una consistenza a pomata.

Spalmate il burro ottenuto su i crostini.

Trascorso il tempo necessario per il salmone, toglietelo dalla mistura di sale e zucchero e tagliatelo in fette sottilissime.



4 Servitelo con i crostini arricchiti dal burro aromatizzato al prezzemolo.

CONSIGLI