ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di salmone, melagrana e finocchi

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **carpaccio di salmone melagrana e finocchi** è la soluzione ideale quando vuoi portare in tavola un **antipasto di Natale senza cottura** elegante, colorato e pronto in appena 15 minuti. Fresco e profumato, conquista al primo sguardo grazie al contrasto tra il rosa intenso del pesce, il bianco candido delle verdure e i chicchi rosso rubino.

Per ottenere una **consistenza croccante** davvero irresistibile, il trucco è affettare il finocchio sottilissimo con la mandolina direttamente in una ciotola con acqua e ghiaccio per 10 minuti. Ricorda poi di tamponarlo con estrema cura su carta

assorbente: se restasse umido, finirebbe per annacquare la citronette e rovinare la texture setosa del pesce.

Un'altra piccola accortezza da non sottovalutare riguarda la pulizia della melagrana: elimina con pazienza ogni singola pellicina bianca interna per evitare qualsiasi nota amara sul palato. Puoi scegliere del **salmone fresco abbattuto** per un gusto più delicato oppure optare per il salmone affumicato, dosando in questo caso il sale nell' **emulsione al limone** visto che il pesce è già sapido di suo.

Se ami questo abbinamento fresco e aromatico, devi assolutamente provare anche la mia insalata di finocchi, salmone affumicato e pepe rosa, un altro grande classico facile e d'effetto. E se il finocchio è tra i tuoi ortaggi invernali preferiti, ti consiglio di dare un'occhiata anche all'insalata di finocchi, gorgonzola e nocciole per un contorno diverso dal solito.

Stai organizzando il menu delle feste e cerchi altre idee furbe da abbinare? Lasciati ispirare da questa raccolta di antipasti di Natale da preparare in anticipo per arrivare rilassato al cenone, oppure arricchisci il buffet freddo con tante sfiziosità pronte in pochi minuti:

Gli scenografici bicchierini tricolore con avocado, formaggio e salmone, perfetti da servire in monoporzione;
I freschissimi involtini di cetriolo e salmone, leggeri e pronti senza accendere i fornelli;
Le croccanti bruschette con caprino e melagrana, ideali per sfruttare gli arilli avanzati;

Le intramontabili girelle di tramezzino al tonno, sempre amatissime da grandi e piccini;
Una vellutata crema di feta montata da accompagnare con crostini dorati e verdure fresche.

Prepara la mandolina, spremi un buon limone fresco e seguimi passo passo: vedrai che questo **carpaccio di salmone natalizio** diventerà subito il tuo asso nella manica per stupire gli ospiti senza stress!

INGREDIENTI PR 4 PORZIONI DI CARPACCIO DI SALMONE

SALMONE AFFUMICATO o salmone fresco abbattuto per sashimi - 320 gr
FINOCCHI grande - 1
CHICCHI DI MELAGRANA servono i chicchi di circa mezza melagrana -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola
SUCCO DI LIMONE serve il succo di circa 1 limone -
SALE FINO
PEPE ROSA in grani -
FINOCCHIETTO ciuffi freschi per guarnire -

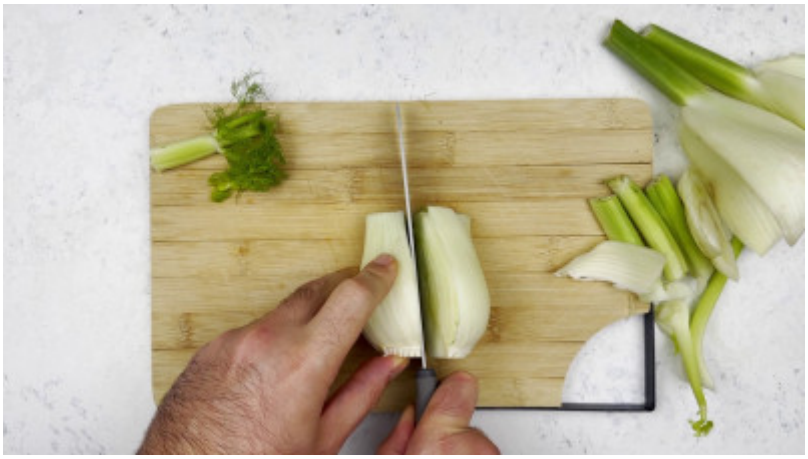
COME FARE IL CARPACCIO DI SALMONE CON FINOCCHI E MELAGRANA

1 Lava con cura il **finocchio**, elimina la base posteriore più dura e rimuovi la prima foglia esterna, avendo cura di tenere da parte qualche ciuffo di **finocchietto fresco** per la guarnizione finale.

Taglia il finocchio a metà e affettalo in modo sottilissimo con la **mandolina** direttamente dentro una ciotola capiente con **acqua fredda e qualche cubetto di ghiaccio**. Lascialo riposare in ammollo per **10 minuti**: questo passaggio lo renderà extra croccante.









2 Sgrana la **melagrana**, raccogli i chicchi in una ciotolina ed elimina accuratamente tutte le

pellicine bianche interne per evitare il sapore amaro.

Prepara la **citronette** versando in una ciotolina il **succo di limone**, l'**olio extravergine d'oliva** e un pizzico di sale fino.









3 Emulsiona energicamente la citronette con una **frustina a mano** o una forchetta fino a ottenere una salsa omogenea e leggermente densa.

Scola i **finocchi** e asciugali molto bene tamponandoli con carta assorbente, così da eliminare ogni traccia d'acqua.

Disponi le fette di **salmone** su un piatto da portata ampio, distribuendole in un unico strato leggermente sovrapposto, e adagia sopra il **finocchio croccante** ben asciutto.









4 Distribuisci i **chicchi di melagrana** sopra il carpaccio e condisci versando a filo l'**emulsione al limone**.

Completa con una spolverata di **pepe rosa** delicatamente pestato e guarnisci con i ciuffi di **finocchietto fresco** tenuti da parte prima di servire.









Conservazione

Il **carpaccio di salmone melagrana e finocchi** dà il meglio di sé appena preparato, quando il pesce è setoso e il finocchio mantiene tutta la sua croccantezza. Se dovesse avanzare, puoi conservarlo in frigorifero ben coperto con pellicola alimentare o in un contenitore ermetico per **massimo 1 giorno**.

Tieni presente che, con il passare delle ore, l'acidità del limone nella **citronette** continuerà a marinare leggermente il salmone, rendendolo più chiaro e morbido, mentre il finocchio perderà parte della sua consistenza croccante.

Se vuoi organizzarti in anticipo per una cena o per il menu delle feste, conserva in frigorifero gli ingredienti separati in contenitori chiusi — il **salmone**, i **chicchi di melagrana**, i **finocchi** ben asciutti e l'emulsione in un vasetto — e assembla il piatto solo pochi minuti prima di servirlo. Evita infine il congelamento, soprattutto se hai utilizzato pesce fresco già decongelato.

Consigli e varianti

Se acquisti un trancio intero di **salmone fresco abbattuto** e vuoi affettarlo in casa, riponilo in freezer per circa 20-30 minuti prima di iniziare: il freddo compatterà le carni e ti permetterà di ricavare fettine sottilissime e regolari con un coltello a lama liscia.

Ricorda che il pesce destinato al consumo a crudo deve essere sempre **abbattuto** per sicurezza; se invece preferisci il **salmone affumicato**, riduci o ometti il sale nella citronette perché è già molto sapido.

Condisci il piatto solo pochi minuti prima di servirlo: in questo modo l'acidità del limone profumerà il pesce senza "cuocerlo" eccessivamente, preservandone il colore brillante e la consistenza setosa.

Vuoi personalizzare il tuo **carpaccio di salmone melagrana e finocchi** o adattarlo a ciò che hai in dispensa? Prova queste **varianti** facili e sfiziose:

Con arancia o pompelmo rosa: sostituisci il succo di limone con quello di arancia per un'emulsione più dolce e aromatica, aggiungendo anche qualche spicchio pelato a vivo direttamente sul piatto.
Con frutta secca croccante: completa la preparazione con una manciata di **pistacchi tritati**, mandorle

a lamelle tostate o gherigli di noce per un contrasto ancora più ricco.
Con un tocco cremoso: arricchisci il carpaccio con piccoli ciuffi di **formaggio caprino**, stracciatella fresca o qualche goccia di salsa allo yogurt greco ed erba cipollina.
Con altro pesce: puoi replicare la stessa ricetta utilizzando fettine sottili di **pesce spada affumicato**, oppure di tonno rosso o ricciola rigorosamente abbattuti.
In versione vegetariana: sostituisci il salmone con fettine sottili di **avocado maturo** o di barbabietola precotta per un antipasto altrettanto colorato e scenografico.