

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con salmone marinato

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **8 ORE DI MARINATURA**



INGREDIENTI

SALMONE in un trancio - 500 gr

ZUCCHERO 500 gr

SALE GROSSO 500 gr

PANNA ACIDA 120 gr

CETRIOLINI SOTTACETO 5

BAGUETTE integrale - 1

I crostini con salmone marinato non possono mancare sulla tavola nel periodo natalizio e nemmeno negli spuntini estivi, quando l'antipasto freddo si fa desiderare e assaporare al meglio. Ottimi come finger food in un buffet, i crostini con salmone marinato sono un piatto di sicuro successo!.

PREPARAZIONE

- 1 Ponete il trancio di salmone su di una griglia a sua volta posta su di una teglia che servirà a raccogliere i succhi rilasciati dal pesce.



- 2 Realizzate una miscela con lo zucchero ed il sale grosso.



- 3 Distribuite il composto sul trancio di salmone in modo uniforme.



- 4 A questo punto, riponete il tutto in frigorifero per una notte ben coperto con della pellicola trasparente.

Trascorso il tempo di marinatura, riprendete il salmone dal frigorifero e sciacquatelo in modo da ripulirlo dalla miscela di zucchero e sale.



- 5 Preparate i crostini: tagliate a fette una baguette di pane integrale.



- 6 Prendete la panna acida o realizzatela spremendo il succo di mezzo limone in 250 ml di panna.

Spalmate uno strato di panna acida sui crostini.



- 7 Affettate i cetriolini ed il salmone marinato, adagiate quest'ultimo sul crostino e ultimate il tutto con delle rondelle di cetriolino.



8 Servite i crostini come aperitivo o come antipasto.

NOTE

Il salmone più consumato sulle nostre tavole è quello atlantico, ma ne esistono diversi tipi più o meno pregiati. Ricco di Omega 3, è molto versatile in cucina sebbene nella versione marinata, esalta e conserva al meglio il gusto originale. Il salmone marinato è una ricetta tipica del nord Europa, risalente addirittura al Medioevo quando l'unico modo di conservare le grosse quantità di pescato era quello di metterle sotto sale. Il nome nordico di questo piatto è gravadlax, che significa appunto salmone sepolto. Una vera e ottima marinatura, dovrebbe andare dalle 10 ore a diverse giornate di riposo e il modo migliore per accompagnare il salmone in questa maniera è certamente con del pane integrale.