

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con salmone marinato

di: *Cookaround*

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