

SECONDI PIATTI

Salmone fresco marinato

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 filetti di salmone di circa 450 g ognuno
½ tazza di aneto fresco tritato
¼ di tazza di zucchero scuro
1 cucchiaino di pepe bianco
½ cucchiaino di bacche di ginepro schiacciate.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere un filetto di salmone in un recipiente di vetro o di ceramica, con la parte della pelle rivolta verso il basso. Mescolare l'aneto, lo zucchero, sale e pepe e stenderli sul filetto.
Prendere l'altro filetto e porlo sopra con la pelle rivolta verso l'alto. Coprire con un foglio d'alluminio.
Mettere sopra il foglio un piatto o un piccolo asse che sia più piccolo del contenitore del salmone, in modo da permettere di mettervi sopra dei pesi.

Mettere in frigo per 3-5 giorni. Due volte al giorno scoprite il salmone, separate i filetti, irrorarli con il loro liquido, cambiarli di posizione e rimetterli in frigorifero.

Per servire togliere i profumi e tagliare il salmone in fettine sottili in diagonale.

Servire con cipolle, capperi e pane tostato.