

SALMONE MARINATO ED AFFUMICATO



- Ingredienti : 1 kg e mezzo salmone
sale calibrato
(opp. sale = 1Kg + zucchero = 800 g)
cipolla q.b.
aglio q.b.
qualsiasi erba aromatica indicata per il
pesce, es: - aneto q.b.
- finocchio q.b.
- limone q.b.
- arancio q.b.
- olio q.b.
limone o aceto balsamico q.b.
erba cipollina q.b.
prezzemolo q.b.
aneto q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione : Per la marinatura del salmone:
Prendere il salmone e preparare la marinatura con sale calibrato (altro non è che quella miscela fatta di zucchero e sale, i cui quantitativi ho già detto sopra), cipolla, aglio, qualsiasi erba aromatica indicata per il pesce, aneto, finocchio, limone, arancio e poi mettere tutto sotto vuoto e lasciar marinare per 3 giorni. Trascorsi 3 giorni, togliere il salmone dal sottovuoto, asciugarlo e, se possibile, appendere in frigorifero per 1 giorno. A questo punto, passare all'affumicatura e quindi, rimettere sottovuoto. Quando si intende servirlo, aprire il sacchetto, affettare ed aggiungere o "vinagrette" (olio, aceto, sale, pepe) o "citronette" (olio, limone, sale, pepe), erba cipollina, prezzemolo, aneto, (come in foto) e servire.

Per quel che riguarda la presentazione, è sempre possibile procurarsi uno specchio sul quale andremo a servire il salmone.