

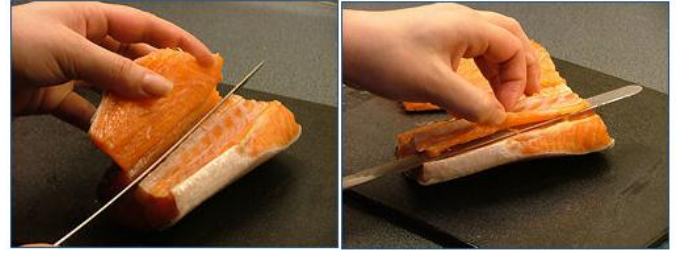
PULIRE E SFILETTARE IL CODINO DI SALMONE

Il "codino" di salmone è un taglio del pesce piuttosto versatile in cucina, la cui carne è particolarmente tenera ed indicata per preparazioni alla piastra, al vapore, ma anche per essere cubettato in originali preparazioni in padella. Solitamente, se l'acquistiamo con la pelle e la lisca ha un prezzo più basso ed è igienicamente più sicuro non avendo gran superficie esposta all'aria. **Vediamo come fare** per ottenere dei filetti perfettamente puliti con semplicità ed il minimo scarto possibile. **Innanzitutto dotarsi degli strumenti giusti:** un tagliere ben pulito, un paio di forbici da cucina ed un coltello con la lama lunga, sottile, flessibile e molto ben affilata.

Lavare quindi accuratamente il codino di salmone sotto acqua corrente e tamponarlo con carta da cucina.

Con le forbici tagliare il codino di salmone in corrispondenza del ventre e della schiena, per facilitare il lavoro di separazione dei due filetti. Se sulla schiena è presente una pinna tagliarla via prima di effettuare il taglio.

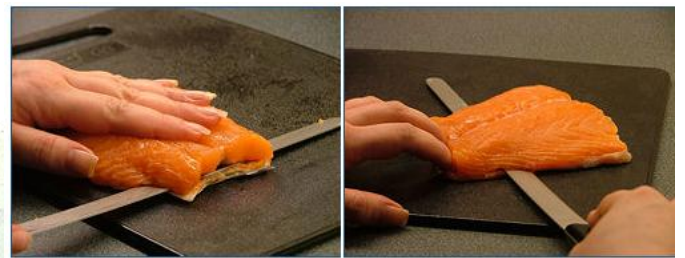
Partendo dal ventre infilare il coltello subito sopra le spine e tagliare appena. Aprire con la mano per vedere meglio e tagliare verso il dorso mantenendo la lama quanto più possibile aderente alle spine. Per eseguire il taglio fare un movimento avanti e indietro con il coltello, che se ben affilato, inciderà la carne del salmone piuttosto facilmente. Arrivati alla lisca centrale, di forma tondeggiante, passarci attorno con il coltello, mantenendosi sempre molto aderenti. Appena superata la lisca centrale ricominciare a tagliare mantenendosi aderenti alle spine.



Tolto il filetto superiore, infilare il coltello appena sotto le spine e tagliare. Ripetere quindi l'operazione di taglio come prima descritto per togliere le spine e la lisca.



Abbiamo così ottenuto i due filetti.



Per togliere la pelle dai filetti, partendo dal lato della coda, infilare il coltello subito sopra la pelle e tagliare appena per scoprire una piccola porzione di pelle. Girare il filetto di salmone e trattenerlo puntando le dita della mano sinistra sulla piccola porzione di pelle tagliata in precedenza. Infilare il coltello e tagliare mantenendo la lama quanto più possibile aderente alla pelle. Essendo la lama flessibile, spingendola contro la pelle, permetterà di avere il minor scarto possibile.

Il salmone è molto morbido, la pelle piuttosto dura. Con la tecnica descritta si otterranno con semplicità due filetti ben spellati e pronti per essere cotti.

Sciaccarli prima dell'uso per rimuovere eventuali squame che si fossero staccate durante le precedenti operazioni.

