



Vi insegno come fare il **salmone affumicato** per fare delle tartine squisitissime o dei tagliolini al salmone o, semplicemente, un antipasto! Seguite la mia videoricetta!

Ingredienti:

Un filetto di salmone crudo di 600/700 gr circa
½ kg Zucchero
½ kg Sale grosso
Spezie varie: Pepe, bacche di ginepro, semi di finocchio, curcuma, zafferano, ecc.

Preparazione

In un recipiente uniamo lo zucchero e il sale grosso, li mescoliamo bene e teniamo questa miscela da parte. Prendiamo il filetto di salmone fresco e mettiamo un pochino di pepe sopra, aggiungiamo qualche seme di finocchietto, bacche di ginepro, un po' di zenzero e altre spezie a piacere. La lavorazione del salmone è finita e ora lo mettiamo a marinare. In un contenitore mettiamo un pochino di miscela di sale e zucchero, adagiamo il salmone e lo ricopriamo con altra mescolanza.



Copriamo con una pellicola trasparente e lo poniamo nella parte bassa del frigorifero e lo lasciamo marinare per 12 ore. Passato il tempo necessario sciacquiamo il salmone con acqua fredda ed è pronto per essere utilizzato. Ora possiamo preparare le nostre tartine usando la fantasia!



Salmone affumicato: Se volete procedere con l'affumicatura, prendete dei trucioli di legno (questo procedimento lo sconsiglio) metteteli in una teglia da forno e metteteli sul fuoco fino a che non cominceranno a disperdere i fumi, coprite la teglia con un foglio di alluminio, fate dei piccoli forellini e mettetela nella parte bassa del vostro forno. Adagiate il salmone sopra la griglia e mettetelo nella parte alta del forno. Lasciare affumicare a forno spento per circa 3 ore, quindi coprire il filetto con pellicola trasparente e conservare in frigorifero.

Consigli...

Quando comprate il salmone fresco, ricordatevi di congelarlo, questo in quanto il salmone potrebbe avere il parassita ANISAKIS, molto pericoloso per l'uomo... Se lo cucinate o lo congelate per poi mangiarlo crudo, non ci sono problemi, ma la semplice marinatura con prodotto fresco non uccide il parassita e le sue possibili uova.