

Le ricette di Max

Salmone marinato

Ingredienti: 1kg di salmone fresco in un pezzo solo (se filetto, meglio la parte della coda), sale grosso, zucchero (volendo anche di canna), rosmarino, salvia, maggiorana e timo in parti uguali.

- 1) Tritare finemente rosmarino, salvia, maggiorana e timo in parti uguali, aggiungerli al sale e allo zucchero, creando una miscellanea omogenea (circa 200 gr)
- 2) Pulire ed asciugare il filetto di salmone
- 3) Impanarlo nella miscela affinché sia completamente rivestito in tutte le sue parti
- 4) Avvolgerlo in una pellicola da cucina, stretto
- 5) Riporlo in un piatto fondo e metterlo in frigo per 24 ore

La miscellanea asciugherà ed aromatizzerà il salmone, l'acqua sarà raccolta nel piatto ove era riposto

- 6) Eliminare l'acqua, toglierlo dalla pellicola e pulirlo dalla miscellanea il meglio possibile
- 7) Tagliarlo diagonalmente a fettine sottili e servirlo con un filo di olio extravergine e crostini

Ottimo come antipasto o come secondo estivo, il pesce si conserva in frigo per una settimana.