

---

# Smørrebrød al salmone

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**Lo smørrebrød, il tradizionale panino aperto danese, è qui proposto in una versione con il salmone affumicato, ma è diffuso in tutta la Scandinavia in molteplici varianti**

Lo smørrebrød è il panino per antonomasia, in Danimarca, dove viene consumato in diversi momenti della giornata, spesso durante le pause lavoro, ma anche come *streetfood*. Smørrebrød può essere tradotto letteralmente come pane imburrito, ma è un panino aperto arricchito da una grande varietà di ingredienti, abbinando condimenti in composizioni semplici o più complesse. Il pane utilizzato per la preparazione varia da quello di segale, mangiato in Danimarca da oltre 1000 anni, a quello bianco o integrale, solitamente in cassetta. Dopo aver spalmato il pane con il burro o una salsa, si compone con carne, pesce, formaggio o verdure. Tra gli ingredienti più tradizionali spiccano senz'altro il paté di fegato e il sild, aringa sottaceto con salsa, ma anche la carne sotto sale e il salmone marinato o affumicato. Lo smørrebrød è di solito servito con birra scura o snap (acquavite). Il rafano e l'aneto danno un aroma che porta subito la mente e il palato alla Scandinavia. Sbizzarritevi con la vostra fantasia e i vostri gusti!

**Ingredienti per 2/4 persone** 1/2 tazza di panna acida 1 radice di rafano 1 ciuffo di aneto 1 ciuffo di prezzemolo 1 cucchiaino di succo di limone 4/8 fette di salmone affumicato 4 fette di pane di segale 2 ravanelli 2 cucchiaini di uova di salmone o di trota burro q. b. sale q. b. pepe rosa q. b.

**Tempo di preparazione** Mezz'ora

Preparare la panna acida al rafano. Laddove possibile, utilizzare ingredienti freschi. In una ciotola, unire alla panna acida il rafano grattugiato finemente, l'aneto tritato, il prezzemolo tritato e il succo di limone. Aggiustare di sale e pepe. Quindi spalmare uno strato di burro sulle fette di pane e poi il composto di panna acida; aggiungere il salmone affumicato, i ravanelli tagliati a fettine sottili, le uova di pesce, l'aneto e il prezzemolo tritati. Spolverare con il pepe. Servire. A seconda della qualità degli ingredienti i sapori saranno più o meno intensi.