
Insalata di patate e salmone affumicato

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Sapori svedesi nel salmone affumicato servito su insalata di patate, sedano e caviale

Sapori svedesi nel salmone affumicato servito su insalata di patate, sedano e caviale, guarnito con radicchio e foglie di erba cipollina fritte. **Ingredienti per 4 persone** 500 g di salmone affumicato a fette 400 g di patate 2 gambi di sedano tritato 200 g di panna acida o panna da cucina 2 cucchiaini di uova di pesce (caviale), rosso o nero 1 cucchiaio di erba cipollina tritata 1 cucchiaio di aneto tritato 2 cucchiaini di rafano fresco grattugiato o di senape scorza di 1 lime piccolo succo di mezzo lime 10 grani di pepe rossi, appena schiacciati sale q. b. 20 piccole foglie di radicchio 20 foglie di erba cipollina Olio per friggere **Tempo di preparazione** Un'ora Lessare le patate e metterle da parte a raffreddare per almeno 30 minuti. Tagliare le patate a dadini e mescolarle con cura in una grande ciotola con tutti gli ingredienti dell'insalata. Aggiustare di sale e, se necessario, aggiungere una spremuta di lime per regolare il sapore aspro. Mettere l'insalata di patate su un piatto da portata o nei singoli piatti per i commensali e disporrvi sopra le fette di salmone affumicato. Riscaldare l'olio e friggere brevemente le foglie di erba cipollina (massimo 20 secondi). Lasciare asciugare su un tovagliolo di carta. Guarnire l'insalata di patate con l'erba cipollina fritta e foglie di radicchio.