
Salmone con insalata di cetrioli e salsa al burro

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una delle ricette di pesce più tradizionali della Norvegia è quella del salmone bollito, qui proposta con insalata di cetrioli e salsa al burro

La Norvegia è nota per la qualità del suo pescato, in particolare per il salmone. Oslo, capitale di questo Paese scandinavo, ha riaperto i fiumi e gli affluenti, in passato resi dei canali sotterranei. I corsi d'acqua riaffiorati sono tornati ad essere un habitat naturale per piante, animali e pesci. In particolare, **nel fiume Aker, che storicamente divide la città in est e ovest, un tempo inquinato e sterile, sono state installate delle scale di rimonta per pesci, per aiutare proprio i salmoni a risalire il fiume verso le montagne.** Gli abitanti della città possono osservare la risalita dei pesci attraverso un portale web, grazie a fotocamere subacquee installate lungo i corsi d'acqua, ma possono anche provare l'ebbrezza di pescare dalle banchine. **Ingredienti per il salmone bollito** 800 g di salmone, tagliato a fettine 2 litri d'acqua 6 cucchiaini di sale 1 cucchiaino di pepe in grani interi **Ingredienti per l'insalata di cetrioli** 1 cetriolo 1 cucchiaino di aceto 2 cucchiaini d'acqua ½ cucchiaino di sale ½ cucchiaino di pepe bianco macinato **Ingredienti per la salsa al burro** 200 g di burro freddo, tagliato a cubetti 200 ml di panna 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato 1 cucchiaino di succo di limone appena spremuto 1 cucchiaino di zucchero ½ cucchiaino di sale ¼ cucchiaino di pepe bianco macinato **Tempo di preparazione** Due ore Pelare le patate e portarle a ebollizione in acqua salata per circa 20 minuti. Tagliarle una volta raffreddate. Nel frattempo, preparare l'insalata di cetrioli. Tagliare il cetriolo a fette sottili e aggiungervi una miscela di aceto, acqua, zucchero, sale e pepe. Per fare la salsa al burro portare a ebollizione la panna e ridurla a meno della metà. Quindi togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere i cubetti di burro, uno per uno, sbattendo vivacemente. Aggiungere il prezzemolo tritato, il limone, il sale e il pepe. Per cuocere il pesce, portare a ebollizione l'acqua in una casseruola capiente con sale e pepe in grani interi. Quindi abbassare la fiamma e aggiungere i tranci di pesce, per circa 10 minuti. Attenzione a non far bollire l'acqua. Quindi disporre il salmone in un piatto e porvi accanto le patate bollite, l'insalata di cetrioli e la salsa al burro con la quale sono state cosparse le patate. *Ricetta adattata da "Great Food from European Green Cities: Inspiring Stories and Recipes from European Green Capital and Green Leaf Network Cities", Luxembourg, Publications Office of the European Union, 2018.*