
Salmone selvaggio, primo sale e miele di agrumi

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un finger food davvero delizioso per iniziare una cena col giusto mix di sapore e leggerezza...

Adoro il salmone selvaggio dell'Alaska, in particolare il Sockeye, le sue carni più rosse, sode e meno grasse sono particolarmente deliziose e non hanno il gusto un po' dolciastro di certi salmoni della Norvegia. Lo si trova di solito affumicato oppure crudo surgelato, se vi capita prendetelo e troverete che il gusto è molto diverso da quello classico da allevamento norvegese.

Io se lo trovo non me lo faccio sfuggire, come è capitato lo scorso week end, quando ne ho trovato una confezione affumicata e l'ho subito presa. Giunto a casa ho pensato a come prepararlo e alla fine ho optato per un gustosissimo finger food.

Innanzitutto ho aggiunto del primo sale, ho pensato che la sua "morbidezza" avrebbe controbilanciato il gusto presente e deciso del salmone, poi per dare un po' di fresco e profumato ho aggiunto un po' di aneto, d'altronde abbinato al salmone è un classico, e per enfatizzare la nota dolce un ottimo miele di agrumi.

Ecco come preparare questo ottimo finger food per un aperitivo davvero gustoso.

Ingredienti per due persone:

100 grammi di salmone selvaggio Sockeye dell'Alaska affumicato

125 grammi di primo sale

Alcuni rametti di aneto fresco

Miele a crudo di agrumi

Sistemare il salmone affumicato sopra una fetta di primo sale quindi, con un coltello ben affilato, tagliare dei cubetti di circa un centimetro di lato, sistemare sopra ogni cubetto un piccolo ciuffo di aneto, stendere alcune righe di miele sui piattini e sistemarci sopra i cubetti precedentemente preparati.

Buon aperitivo!