
Il Giappone in tavola

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Per gli amanti del pesce crudo, sashimi di salmone aromatizzato con sale al basilico e salsa wasabi. Dal blog La piccola casa

Adoro il pesce crudo, in casa ne siamo particolarmente ghiotti, lo preparo spesso e in passato ho postato parecchie ricette in merito ([qui ne potete trovare una raccolta](#)), quindi per il mio compleanno ho pensato di preparare un classico della cucina giapponese: il sashimi di salmone che ho poi aromatizzato e profumato con del sale al basilico che mi preparo raccogliendo le foglioline dal mio orticello.

La ricetta è davvero semplice da preparare, vi consiglio però di surgelare il filetto di salmone per almeno 3 o 4 giorni in modo da diminuire al minimo il rischio legato all'anisakis, e poi farlo scongelare in frigo.

Il sale al basilico lo preparo invece da solo, in particolare quando le piantine stanno facendo i primi fiori, le cimose e raccolgo le foglioline che sono ricche di oli essenziali, quindi preparo il sale e lo metto in barattolini ermetici e li conservo al buio pronti all'occorrenza; è un sale davvero semplice da preparare e si sposa benissimo sia con il pesce che con le verdure ed in particolare con i pomodori.

Ecco quindi la ricetta per preparare questo ottimo sashimi di salmone con sale al basilico

Ingredienti per due persone

200 grammi di filetto di salmone abbattuto
sale al basilico
pasta di wasabi
basilico fresco

per preparare il sale al basilico
100 grammi di sale marino grosso
una manciata di foglie di basilico

lavare delicatamente le foglie di basilico quindi farle asciugare su un canovaccio, quando asciutte passarle nel mixer insieme al sale grosso quindi versare il sale in barattolo ermetico e conservare al buio.

Rifilare il salmone in modo da ottenere un parallelepipedo (i pezzi avanzati sono ottimi per una tartare) quindi tagliarlo a fettine spesse circa mezzo centimetro. Sistemarle nei piatti in modo da ottenere una circonferenza (vedi foto) e al centro aggiungere un ciuffo di basilico. A piacere aggiungere mezzo cucchiaino di wasabi su una parte libera del piatto, quindi spolverare poco sale al basilico sul sashimi di salmone.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)