

---

# Salmone marinato

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Una marinatura alternativa alla salsa di soia, con barbabietola, coriandolo e aneto fresco. Dal blog [La piccola casa](#)**

Preparo spesso i [filetti di salmone marinati in salsa di soia](#), è un antipasto che piace sempre ai miei ospiti, questa volta ho pensato di preparare una marinata diversa ma molto gustosa per i filetti crudi di salmone ovvero con barbabietola fresca e coriandolo. Si tratta di una ricetta che avevo visto preparare in televisione da **Gordon Ramsay**, si tratta di una variante del classico salmone gravlax ([o gravadlax qui trovate la mia versione](#)) ovvero il salmone fresco marinato con erbe e soprattutto con zucchero e sale che ne estraggono liquidi e parte dei grassi rendendolo più compatto e conservabile. In questa versione il salmone viene arricchito dal sapore agrumato dei semi di coriandolo, la barbabietola inoltre oltre ad apportare il suo sapore e profumo dolce e terroso svolge anche il ruolo di colorante rendendo i bordi del filetto di salmone rossi, più durerà la marinatura e più il colore penetrerà all'interno. Rispetto alla ricetta originale io non ho aggiunto le bucce di arancia ma mi sono agganziato idealmente alla classica gravlax aggiungendo un po' di aneto fresco.

Una volta portato in tavola il piatto è stato davvero un successo, le fettine letteralmente sparivano dai piatti di portata. Come sempre l'importante è la qualità della materia prima, in particolare il salmone deve essere freschissimo.

Ecco quindi la facilissima ricetta per preparare questo fantastico salmone marinato alla barbabietola e coriandolo:

## Ingredienti

600 grammi di filetto di salmone fresco

due cucchiaini di semi di coriandolo

una barbabietola fresca

75 grammi di sale fino

75 grammi di zucchero

Eliminare la pelle dal filetto di salmone aiutandosi con un coltello da sfiletto con la lama flessibile (eventualmente potete chiedere al vostro pescivendolo di farlo per voi) quindi conservare al fresco. In un mortaio pestare grossolanamente il coriandolo, quindi versarlo in una ciotola abbastanza capiente, aggiungere il sale e lo zucchero, quindi spellare la barbabietola e grattugiarla all'interno della ciotola (se non volete macchiarvi di rosso vi consiglio di usare dei guanti), mescolare per bene.

---

Sistemare su di un piatto piano della pellicola trasparente e sopra adagiarci il filetto di salmone, coprire con un abbondante strato di marinata quindi richiudere la pellicola trasparente tutto intorno, rifasciare ancora per un paio di strati con pellicola trasparente in modo da isolare per bene. Sistemare in frigorifero con un peso sopra in modo da far aderire meglio la marinatura. Lasciar quindi riposare per un giorno. Passato il tempo eliminare la marinatura e sciacquare il filetto sotto acqua corrente, asciugare quindi tagliarlo a fettine sottili come nella foto sopra.