

a ricetta del salmone marinato.

Ingredienti:

una baffa di salmone di circa gr. 600 (per quattro persone; se vuoi aumentare la dimensione della baffa devi aumentare proporzionalmente gli ingredienti della marinata)

per la marinata.

gr. 160 sale fino (io metto 1/3 di sale affumicato che trovi in commercio, ma la ricetta non lo prevede)

gr. 150 di zucchero di canna

4 chiodi di garofano

1/3 di una noce moscata

8 grani pepe nero

20 semi di coriandolo

un pezzetto piccolo di stecca di cannella

2 foglie di alloro

un pizzico di aneto (facoltativo)

per la vinaigrette

succo di 1/2 limone

succo di 1/3 di arancia

qualche goccia di worchestire

un cucchiaino di senape SAVORA

1 cucchiaino di aceto balsamico

olio extra vergine q.b.

esecuzione

togliere tutte le spine alla baffa di salmone

mescolare tutti gli ingredienti della marinata, dopo aver pestato grossolanamente nel mortaio tutte le spezie, e con la stessa sfregare bene la superficie della baffa, dopo di che, adagiare la stessa in una pirofila con la pelle sul fondo e ricoprirla con la marinata. Sigillarla poi una pellicola e metterla al fresco (in frigorifero o, in stagione, anche fuori) per almeno 48 ore.

Lavare poi bene la baffa sotto acqua fredda e asciugarla: tagliarla poi molto sottile come il salmone affumicato e irrorarla con la vinaigrette ben emulsionata