

Salmone agli aromi



Ingredienti

Una baffa di salmone di circa 500-800 grammi

300 g di sale grosso

300 g di zucchero

Aneto

Bacche di pepe nero e rosa

Finocchietto selvatico, semi e foglie

Zeste di limone

Qualsiasi altra spezia, bacca o erba di proprio gradimento

Dicembre, è il mese del salmone affumicato. Lo amiamo tutti.

Sulle tartine, sulle bruschette, semplicemente, con la pasta (con o senza panna).

Al supermercato, lo trovo quasi sempre in offerta. C'è solo un problema: costicchia e non sempre è di qualità. E allora ho provato a farlo. L'ho anche affumicato.

Claudio ha inventato un accrocchio per affumicarlo a freddo. La ricetta che metto però è senza affumicatura, dato che è complicata. Il salmone però è già buono così, servito con una salsa allo yogurt oppure mangiato in purezza.

Acquistare un salmone intero, sfilettarlo o farselo preparare dal proprio pescivendolo di fiducia.

Metterlo in abbattitore per 72 ore o in congelatore per almeno 4 giorni.

Farlo scongelare in frigorifero, lavare asciugare benissimo con carta da cucina. Posizionarlo in una pirofila. Condire con le spezie che si preferiscono, poi coprire con zucchero e sale miscelati insieme. Avvolgere la pirofila nella pellicola, posizionarla nel frigo e lasciarla per circa 24-36 ore. Il "soggiorno" nel frigo dipende dalla grandezza del filetto. Più è grande e più tempo occorre perché sia "cotto". Una volta passato questo tempo, tirarlo fuori lavare bene i condimenti e la salamoia, asciugare perfettamente. Lucidarlo con un cucchiaino di miele sciolto a cui si è aggiunto del whisky o brandy. Questa operazione serve a reidratare la carne. Si conserva sottovuoto, in frigo anche per un mese.