

Ricette con il salmone affumicato

Nei giorni in cui in tavola non può mancare il pesce, il salmone affumicato è la soluzione per preparare piatti semplici e gustosi.

Se vuoi mettere in tavola dei piatti di pesce, ma non hai dimestichezza con questo tipo di alimento, prova a utilizzare il **salmone affumicato**. Ricordi le cene a base di farfalle con panna e salmone? Tienile da parte e scopri come sfruttare questo ingrediente in tanti modi diversi.



Per un antipasto sfizioso, che sparirà al volo, prova a preparare i **blinis al**

salmone. Cosa sono i blinis? Dei dischetti simili a pancake salati, tipici della cucina russa. Prepararli è facile: Mescola 150 g di latte con 1 tuorlo, aggiungi 80-100 g di farina, un pizzico di sale e un cucchiaino di lievito per dolci non vanigliato. Monta 1 albume e incorporalo senza smontarlo e fai riposare in frigo per mezz'ora. Cuoci poi in padella antiaderente, un cucchiaino di impasto alla volta. Se hai i tempi stretti, potrai farli con qualche ora di anticipo e conservarli in frigorifero. Prima di portarli in tavola, farciscili con formaggio cremoso o robiola, una fettina di salmone e erba cipollina.

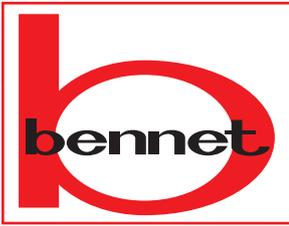
E se invece vuoi stupire tutti con un classico piatto da brunch, prova a fare le **uova alla Benedict**, con salmone e salsa olandese.

Per la **salsa olandese**, fai sciogliere 50 g di burro e toglila schiuma che si forma in superficie. In un pentolino a bagnomaria metti 2 tuorli d'uovo, aggiungi un cucchiaino di succo di limone, sale e pepe, montali con una frusta e unisci il burro a filo. Cuoci sempre a bagnomaria per circa 4 minuti finché la salsa non rapprende.

Per l'**uovo in camicia**, fai bollire un pentolino d'acqua con 1 cucchiaino di aceto.

Rompi un uovo facendolo cadere direttamente nell'acqua bollente e, con un cucchiaino, crea un vortice nell'acqua, fai cuocere così per 3 minuti. Riprendi l'uovo e mettilo da parte.

Tosta del **pane ai cereali** o del pane scuro tipo nordico e disponi su un piatto il



pane tostato coperto di fette di salmone, l'uovo in camicia e infine ricopri tutto con la salsa olandese.

E se non ami cucinare? Farai comunque colpo con del **finto sushi** in piadina. Scalda una piadina per 1 minuto in padella, spalma del formaggio cremoso o dello yogurt greco sgocciolato, ricopri con erba cipollina, fettine di salmone e, se ti piace, dei pezzetti di avocado maturo. **Arrotola e taglia a rondelle**. Disponi le rondelle su un piatto, posizionate in verticale, coprendo il bordo con un'altra fettina di salmone. Sembreranno dei veri e propri maki.

Infine, quando non hai davvero tempo, metti in tavola una **tartina fai da te**: disponi i crostini di pane in un cesto, del burro in una coppetta e un piatto con **fettine di salmone** insaporite con pepe e aneto e accerchiate da sottili fette di limone. Ognuno potrà preparare la sua tartina.

Puoi aggiungere diversi ingredienti, come formaggio fresco, pomodorini secchi, uova di pesce, paté di zucchine o di carciofi, che stanno molto bene con il gusto del salmone.

Evita l'accoppiata con capperi, il prodotto è già sapido, usa **ingredienti freschi** per riequilibrare l'insieme dei sapori. Se poi ti serve un altro po' di ispirazione, prova il Salmone con yogurt greco oppure sperimenta qualche ricetta facile per gli antipasti.