

SALMERINO ALPINO AL PROFUMO DI LIMONE



Ingredienti:

650 g filetti di salmerino

650 g sale

650 g zucchero

scorza di 2 limoni del Garda non trattati



SALMERINO ALPINO AL PROFUMO DI LIMONE



Procedimento:

Mescola in una ciotola il sale fino e lo zucchero assieme alla scorza dei limoni. Attenzione a recuperare tutti gli oli essenziali dell'agrume che rimarranno intrappolati nella grattugia strofinando il sale e lo zucchero sull'utensile. Togli la pinna laterale ai filetti e rimuovi se necessario le lische rimanenti. In una ciotola o in una pirofila disponi poca marinatura sulla base, successivamente un filetto, poi ancora marinatura, di nuovo salmerino e continua così fino all'esaurimento degli ingredienti.



SALMERINO ALPINO AL PROFUMO DI LIMONE



Procedimento:

Fai marinare i filetti in frigorifero per circa 3 ore e mezza. Quando la carne risulterà asciutta in superficie ma palpandola senti ancora morbidezza e carnosità all'interno, significa che la carne è pronta. Una volta marinata, sciacqua sotto l'acqua fresca i filetti per rimuovere tutto il sale e lo zucchero aromatizzato. Asciugali bene e sfilettali con il coltello creando un carpaccio sottile.



SALMERINO ALPINO AL PROFUMO DI LIMONE



Procedimento:

Per un'idea un po' originale servi il carpaccio su dei crostoni di pane leggermente abbrustolito in padella assieme a della maionese al prezzemolo e con qualche pomodorino tagliato in quarti. Per la maionese ti basterà sbollentare delle foglie di prezzemolo in acqua per 3 minuti così da ammorbidirle, poi frullale molto bene assieme a pochissima acqua fino a formare una crema che poi passerai al setaccio.



SALMERINO ALPINO AL PROFUMO DI LIMONE



Procedimento:

Ottenuta una crema densa e liscia tienila da parte. Nel bicchiere del frullatore (a immersione andrà benissimo) rompi un uovo, aggiungi un cucchiaio abbondante di succo di limone, sale e pepe e con le lame in movimento aggiungi piano piano 250 ml circa di olio di semi di mais e 50 ml di olio extra vergine di oliva del Garda che conferirà corpo e raffinatezza alla tua maionese.



SALMERINO ALPINO AL PROFUMO DI LIMONE



Procedimento:

Unisci anche un cucchiaino colmo di crema al prezzemolo (e spinaci nel caso li abbiate messi) e termina di frullare quando la salsa sarà bella verde. Spalmala sul pane, poi disponi sopra il carpaccio sottile, qualche pezzo di pomodorino e delle zest di limone sbollentate.

