

MARINATA DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di polpa di salmone fresco
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cipolla affettata
- 1 limone affettato con la scorza
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 1 cucchiaino di estragone fresco

Tagliare a cubi di 1 cm.

di lato 900 g di polpa di salmone fresco.

Far bollire assieme a 1/2 litro di acqua, 1/2 litro di aceto di vino bianco, 3 cucchiaini di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale, 1 cipolla affettata, 1 limone affettato con la buccia, 1 cucchiaino di grani di pepe nero.

Dopo 5 minuti di leggera bollitura, versare la marinata calda sul salmone, aggiungere 1 cucchiaino di estragone fresco e porre il tutto il frigorifero e riposare per 4 giorni mescolando bene una volta al giorno.

Servire con pane caldo fatto in casa.