

SALMONE AL PROFUMO DI ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di salmone norvegese fresco (tranci da 350 g),
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1/2 cucchiaino di pepe macinato,
- 1 rametto di aneto fresco,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 formaggio fresco cremoso,
- 8 fette di pane integrale,
- sale grosso.

Mescolate lo zucchero, il sale grosso, il pepe e i rametti di aneto.

Private il salmone della pelle, spianatelo e tagliatelo a metà.

A questo punto riempitelo con il composto preparato e avvolgetelo nella pellicola trasparente.

Adagiatelo in una pirofila con sopra un peso e lasciatelo marinare in frigo per circa 48 ore.

Una volta pronto, privatelo dell'involucro, tagliatelo a fette sottili e sistematelo in un piatto di portata.

In una ciotola mescolate olio, aceto, senape e aneto tritato, condite il salmone con questa salsa e servite.

Potete accompagnarlo con patate lesse e crostini di pane spalmati di burro.