

SALMONE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di salmone in filetti,
- 1 cucchiaio di aneto tritato,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 cucchiaio di cognac,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di sale,
- 1 cucchiaio di pepe macinato grossolanamente,
- crostini di pane tostato.

Lavate e asciugate i filetti di salmone e disponeteli in un piatto di portata di vetro o ceramica dai bordi alti. Preparate una salsa emulsionando tutti gli ingredienti con un bicchiere di olio e con questa marinatura coprite il pesce. Chiudete il recipiente con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per 12 ore in frigorifero. Al momento di servire scolate il salmone e, aiutandovi con un coltello dalla lama tagliente e flessibile, tagliatelo a fettine sottili che disporrete sopra un piatto cospargendo di aneto tritato. Servite accompagnando con crostini di pane leggermente tostati.