



AERRE BANQUETING srl
23897 Viganò Brianza (LC) - Via XXIV Maggio, 13
Tel. 039.9211410 - Fax 039.9211400
cucinieri@icucinieri.it - www.icucinieri.it

SALMONE MARINATO

Ingredienti:

1 baffa di salmone fresco da 1.5 Kg
185 grammi di zucchero semolato
160 grammi di sale fino
30 grammi di aneto
Un pizzico di pepe

Preparazione:

Pulire il salmone dalle lische.

Mescolare lo zucchero insieme al sale e stenderne uno strato sul fondo di una teglia. Incidere la pelle del salmone e metterlo nella teglia, ricoprirlo bene con il restante sale e zucchero. Mettere in frigorifero e lasciare marinare per 72 ore.

Il primo giorno la baffa di salmone va girata.

Il secondo giorno va alzata e lavorata.

Il terzo giorno, a marinatura completata lavare bene il salmone dallo zucchero e dal sale, asciugare e disporre l'aneto sul salmone facendo aderire bene.

Chiudere con la pellicola, oppure sottovuoto, e conservare in frigorifero.

SALMONE MARINATO CON YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA E CETRIOLI

Ingredienti per 4 persone:

20 fette di salmone marinato
200 grammi di yogurt bianco magro
10 grammi di erba cipollina
200 grammi di cetrioli
olio e aceto q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pelare e tagliare a bastoncino i cetrioli, condire con sale, pepe olio e aceto a piacere.

Lasciare marinare.

Amalgamare lo yogurt con l'erba cipollina tagliata sottilmente. Salare e pepare.

Stendere lo yogurt al centro del piatto, sistemarvi sopra le fette di salmone e decorare con i cetrioli.

Servire accompagnato con fette tostate di pane integrale.