

Carpaccio di salmone affumicato

Il **carpaccio di salmone affumicato** è un antipasto a base di pesce molto noto e diffuso, in cui il pane tostato e il burro mettono ottimamente in risalto il profumo e il sapore del salmone. Per la sua perfetta riuscita è importante scegliere un salmone di ottima qualità: il migliore è quello selvaggio, affumicato con legno di faggio.

Il **carpaccio di salmone affumicato** può essere anche un secondo piatto, nel qual caso raddoppiare le dosi. Se si vogliono risparmiare calorie, è possibile sostituire il burro con un formaggio fresco spalmabile, tipo Philadelphia. Per dare ancora più profumo al piatto spolverizzare il salmone con erba cipollina tagliuzzata, oppure prezzemolo tritato.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **260Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di salmone affumicato
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 limone
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di burro
- 8 fette di pane in cassetta

PREPARAZIONE

- Distribuire il salmone nei piatti da porzione.
- Condirlo con un filo d'olio extravergine di oliva e qualche goccia di succo di limone. Unire una macinata di pepe.
- Se si dispone dell'apposito attrezzo fare il burro a ricciolini.
- Tostare brevemente il pane sotto il grill del forno o nel tostapane e tagliare le fette a metà.
- Mettere nel piatto assieme al salmone il pane, il burro e servire.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata mista

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Se si vuole conservare questo piatto per un giorno, coprirlo accuratamente e conservarlo nel frigo. Lasciarlo per almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di servire.