

Tartine al salmone affumicato

salmone affumicato
1 cespo di indivia
100 grammi di ricotta
100 grammi di formaggio caprino
scorza di arancia

In un recipiente uniamo la ricotta e il formaggio caprino.

Aggiungiamo a questa crema la scorza di limone per un tocco di freschezza.

Dopo aver lavato e recuperato le foglie esterne dell'indivia, riempiamo una estemità dell'incavo di una foglia con l'impasto.

Per coronare questa prelibatezza, adagiamo con grazia alcune sottili fettine di salmone affumicato, regalando così un tocco di raffinatezza e gusto.

Come si effettua l'affumicatura del salmone?

Il processo di affumicatura può variare, ma in generale, il procedimento coinvolge diversi passaggi. Ecco una panoramica generale di come viene lavorato per essere affumicato:

Preparazione: Inizialmente, il salmone fresco viene pulito e squamato. Possono essere rimossi gli eventuali resti di ossa.

Salatura: Poi viene sottoposto a un processo di salatura. La salatura non

solo conferisce sapore, ma contribuisce anche a conservarlo.

Asciugatura: Dopo la salatura, il salmone è spesso lasciato a essicare per consentire al sale di penetrare più a fondo e di asciugare la superficie.

Affumicatura a Freddo o Caldo: Può essere affumicato a freddo o caldo. Nella tecnica a freddo, è esposto a fumo freddo per un periodo più lungo a temperature inferiori, mentre nella tecnica a caldo, il fumo è generato da legno ardente e il pesce è cotto contemporaneamente. L'affumicatura contribuisce a conferire quel caratteristico sapore e aroma.

Maturazione: Dopo l'affumicatura, il salmone può essere lasciato a maturare per un certo periodo.

Taglio e Confezionamento: Una volta completati i passaggi precedenti, il salmone può essere tagliato in fette o porzioni.

facilebuono.com

