

# Sandwich al salmone affumicato – Mad Men



Sulla costa Est degli Stati Uniti, alla fine della seconda guerra mondiale, presero piede i **sandwich**, con molteplici variazioni. Tra gli anni '50 e i '60 questa abitudine entrò prepotentemente negli uffici: utilizzati come snack durante le riunioni, soprattutto con ripieni semplici.



Il sandwich fu inventato nel XVIII secolo da **John Montagu IV conte di Sandwich**, situata nel sud dell'Inghilterra, che impegnato fra carte geografiche e rotte di mare – o per non allontanarsi dal tavolo da gioco – era solito, per non perder tempo, pranzare al tavolo di lavoro tanto che chiese al maggiordomo di servirgli della carne in mezzo a due pezzi di pane.

L'idea venne subito apprezzata dagli amici del conte di Sandwich, tanto che molti cominciarono a ordinare “lo stesso piatto che sta mangiando Sandwich” così da associare il nome del nobile a quello del panino.

Il sandwich è diventato il cibo che meglio incarna la cultura Americana. È mangiato da tutti, dagli operai ai politici.

In molte puntate di *Mad Men*, troviamo i sandwich al salmone o di altro tipo – serviti su un vassoio di argento – come spuntini durante i meeting di lavoro all'agenzia pubblicitaria Sterling Cooper oppure nelle tavole calde. *Peggy Olson*, quando era ancora segreteria di *Don Draper*, direttore creativo dell'agenzia, se li portava da casa per il pranzo.

**Ingredienti per 6 persone**

## **Sandwich al salmone Mad Men**

*Pane per sandwich 6 fette*

*Maionese 150 gr*

*Salmone affumicato 120 gr*

*Lattuga 6 foglie morbide*

*Pepe bianco in grani q.b.*

*Limone 1*



Eliminate i bordi dal pane.

Tagliate le fette obliquamente ricavando così dei triangoli.

Schiacciate i grani di pepe grossolanamente.

Spruzzate il salmone affumicato con il limone e spolverizzate con il pepe.

Spalmate su metà dei triangoli la maionese, quindi impilate la lattuga e il salmone.

Richiudete con il pane restante.



## Note

- Potete prepararli con qualche ora di anticipo, conservateli coperti in frigorifero
- Potete utilizzare qualsiasi tipo di salmone affumicato