

Pane nero con salmone affumicato e panna acida – Fortitude



Il re assoluto della cucina delle Isole Svalbard – che unisce la tradizione alimentare norvegese e quella islandese – è il **salmone** dei mari freddi del Nord (Norvegia, Scozia e Canada) e il **pane nero** spesso pieno di semi, cereali e altri mille ingredienti, è più morbido del nostro e ricorda un pò quello in cassetta.



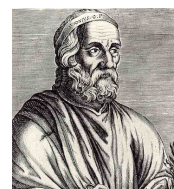
Il **salmone affumicato**, molto conosciuto all'estero e apprezzato in patria, viene lavorato in due modi: a **freddo**, dove viene messo sotto sale in contenitori lignei e poi viene affumicato per 12 ore a 20°C e a **caldo** con una temperatura dai 120°C agli 80°C .

Il **salmone** viene cucinato in vari modi e servito con uova strapazzate, aneto, sandwich (pane nero) o mostarda.

Una variante è il **gravlaks**, letteralmente *salmone sepolto*, dove il pesce viene salato, messo sotto terra e lasciato fermentare.



Conosciuto fin dai tempi più antichi, viene citato in uno scritto del poeta **Ausonio**, nato in Gallia ma vissuto a Roma nel IV secolo, con il nome **Salmo Salar** dal verbo *salire*, riferendosi al difficile viaggio che compie il pesce, dalle acque salate fino al fiume nativo, per riprodursi.



Ausonio

Il salmone fu molto apprezzato presso le popolazioni nordiche e sulle tavole delle corti dell'Europa medievale e moderna, specie in Francia, dove esistevano vivai e vere e proprie riserve acquatiche in grado di assicurare il rifornimento.

Per **Fortitude** non poteva mancare una ricetta con il **salmone affumicato**, qui lo proponiamo servito su **pane nero**, molto utilizzato in tutto il nord europa e condito con panna acida e aneto.

Ingredienti per 4 persone

Pane nero misto segale 4 fette

Salmone affumicato 8 fette

Panna acida 120 gr

Burro 80 gr

Aneto 2 rametti

Ribes 60 gr

Succo di cranberry 60 ml

Limone 1 cucchiaino di succo

Pepe q.b.



Lavorate la panna con il succo di limone e il pepe.

Fate sobbollire il succo finchè non si dimezza; fate raffreddare.

Spennellate il burro fuso su ogni fetta di pane.

Posizionate sulla singola fetta un paio di fette di salmone, una cucchiainata di panna, qualche ribes e un filo di succo di Cranberry ristretto.

Servite.

Note

- Potete preparare la panna con qualche ora di anticipo, conservate coperto in frigorifero
- Potete aggiungere alla panna della scorza grattugiata