

## **SPUMA FREDDA DI SALMONE**

(Derivata da una ricetta della Hazan)

Nella ricetta originale è previsto l'impiego di salmone in scatola, ma io ritengo sia meglio utilizzare il salmone fresco, una volta che sia stato cotto al cartoccio, come nella ricetta che trovate a pag. 241 del mio libro.<sup>1</sup>

Infatti, potrebbe essere un uso alternativo dell'eventuale salmone rimasto che dovrebbe, comunque, essere consumato freddo.

Le proporzioni sono relative a circa 500 grammi di salmone e quindi non si riferiscono ad eventuali avanzi, nel caso regolatevi in proporzione.

420 gr. di salmone (cotto al cartoccio nel forno)  
7 o 8 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
2 cucchiaini di succo di limone  
un pizzico di sale  
un poco di pepe fresco (6 o 7 giri di macinapepe)  
1/3 di litro (330 mml.) di panna da montare molto fredda<sup>2</sup>

In una ciotola, sbriciolate, con una forchetta, il salmone, aggiungete l'olio, il succo di limone e, sempre mescolando, unite anche il sale e il pepe.

Continuate a mescolare e a sminuzzare, sino a quando avrete ottenuto un ben miscelato impasto abbastanza liscio e uniforme.

In un'altra ciotola, mantenuta fredda, montate la panna a neve ferma, dopo di che la unirete delicatamente alla pasta di salmone, mescolando sino a che sarà ben incorporata.

Mettete la crema così ottenuta in frigorifero per almeno 2 o 3 ore, ma non superate le 24.

La Hazan suggerisce di servire questa "spuma" mettendone una cucchiainata, ben conformata, sopra una foglia di lattuga, adagiata nel piatto, accompagnata da uno spicchio di limone e una fettina di pomodoro e decorando la "pallina" di spuma con una oliva nera.

Suggerisce anche di usare questa crema per preparare tartine e canapè e da servire per cocktails o come antipasto.

---

<sup>1</sup> Naturalmente, sempre come già detto, utilizzate salmone "wild" dell'Alaska che è il migliore e più sicuro.

<sup>2</sup> Forse si otterrà una crema meno soffice, anzi parecchio più "pesante" e sicuramente meno delicata - ma a mio parere comunque ottima - anche mescolando, in luogo della panna montata, della "heavy cream", risparmiandosi così il lungo - e spesso di difficile riuscita - lavoro di montare la panna..