

SALMONE MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 salmone di 1000 g,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1/2 cucchiaino di pepe,
- 100 g di aneto fresco tritato,
- succo di limone,
- alcune fette di pane,
- burro.

Pulire un salmone di circa 1000 g di e tagliarlo nel senso della lunghezza.

Diliscarlo e farcirlo con 2 cucchiaini di zucchero miscelati a 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di pepe e 100 g di aneto fresco tritato.

Avvolgere il salmone in carta di alluminio e farlo marinare per 2 giorni in frigorifero.

Quindi lavare, asciugare e spellare il salmone, affettarlo sottilmente e condirlo con succo di limone.

Servire con fette di pane tostato e imburrito.