

SALMONE CON PATATE



2 filetti di salmone **laxfilé** (surgelato), 1 confezione di gratin di patate **gratäng potatis** (surgelato), un pezzo di cetriolo (6-8 cm)

Preriscaldare il forno a 200 °C. Scongela il salmone per poterlo tagliare in tranci. Distribuire il gratin di patate su una teglia, sistemandola al centro del forno. Dividere il cetriolo in quattro parti nel senso della lunghezza e rimuovere i semi con un coltello. Tagliare i quarti di cetriolo in pezzi. Dopo 25 minuti di cottura, aggiungere il cetriolo e il salmone allo strato di patate al gratin e premere leggermente. Infornare altri 10 minuti per ottenere una cottura ottimale e una superficie dorata.

SALMONE CON SENAPE E BASILICO

4 filetti di salmone **laxfilé** (surgelato), sale e pepe, olio d'oliva per friggere, ½ barattolo di salsa di senape con basilico **sås senap & basilika**, 3 cucchiaini di vino bianco, 2 cucchiaini di panna

Scongela il salmone e condirlo con sale e pepe. Saltare il salmone in padella con l'olio di oliva, cuocendolo 3-4 minuti per lato fino a quando la polpa non abbia assunto una colorazione rosa chiaro (in alternativa, cuocere il salmone alla griglia). Riscaldare la salsa in un tegame e aggiungere mescolando il vino bianco e la panna. Versare la salsa sul pesce e guarnire eventualmente con foglie di basilico. Ottimo accompagnato da rösti o da purè di patate e fagiolini.

Suggerimento: Questa ricetta per la preparazione del salmone può essere variata utilizzando anche la salsa al rafano **sås pepparrot** o la salsa per salmone marinato con aneto **gravlaxsås**.

SALMONE AL CARTOCCIO

4 filetti di salmone **laxfilé** (surgelati), 1 limone, 2-3 cucchiai di olio d'oliva, sale e pepe, 1 cipollina fresca, 1 rametto di rosmarino, una spruzzata d'acqua o di vino bianco

Scongelare i filetti di salmone e asciugarli, tamponandoli con la carta da cucina. Preriscaldare il forno a 200 °C. Tagliare 4 fettine di limone e spremere il resto dell'agrume sul pesce. Ungerlo con l'olio d'oliva e condirlo su entrambi i lati con sale e pepe. Disporre i filetti di salmone al centro di un foglio di carta d'alluminio. Tagliare la cipollina fresca ad anelli. Aggiungere una fettina di limone su ogni filetto. Lavare e dividere il rametto di rosmarino in quattro e disporlo sul pesce insieme agli anelli di cipollina fresca e ad una spolverata di pepe. Bagnare con qualche goccia d'acqua o con una spruzzata di vino bianco. Sollevare i margini laterali dell'alluminio e avvolgerli intorno al pesce come se si incartasse un pacchetto. Disporre i cartocci sulla teglia e cuocere per circa 15 minuti. Aprire i cartocci dopo averli serviti. Ottimo con verdure cotte al vapore e purè di patate **potatismos**.

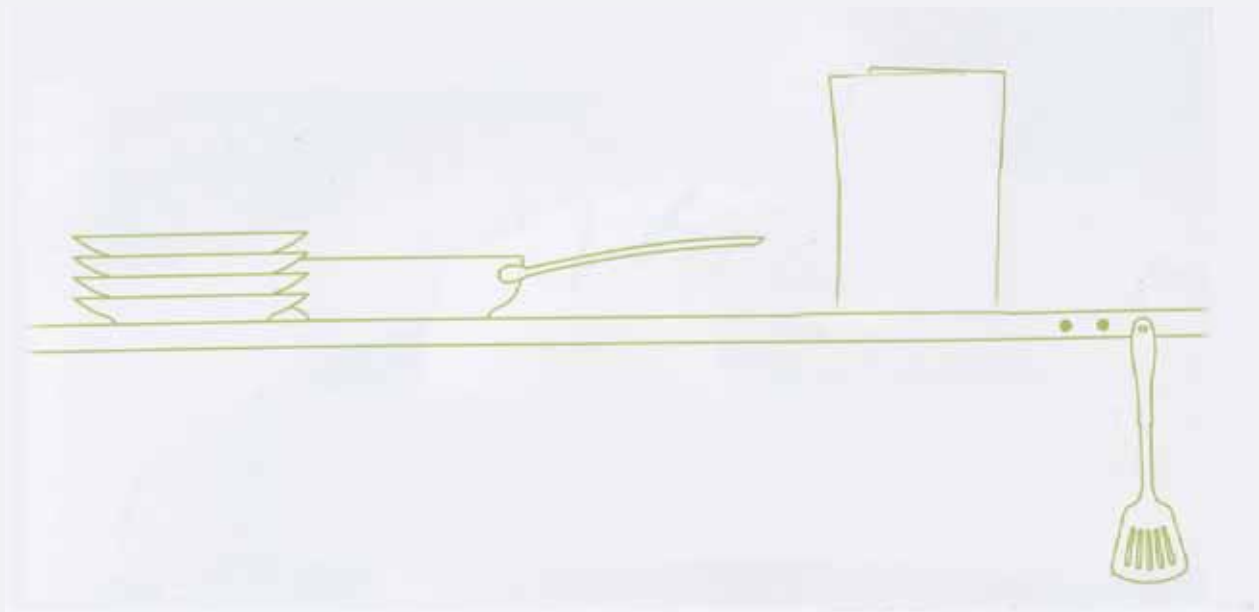
PASTA AL LIMONE CON SALMONE

200 g di salmone marinato **gravad lax** (surgelato), 200 g di pasta, sale, 2 cucchiaini di buccia di limone grattugiata, 1 cucchiaio di succo di limone, 4 cucchiai di crème fraîche, 2 cucchiaini di aneto tritato (fresco o surgelato)

Tagliare il salmone a strisciole. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata. Amalgamare la buccia di limone grattugiata con il succo di limone e la crème fraîche. Scolare la pasta e unirla subito con la crème fraîche al limone. Mescolare, aggiungere le strisciole di salmone e l'aneto tritato, mescolare ancora.

Variante: Prima di servire, aggiungere 1 cucchiaio di guarnizione di alghe **tångkorn** mescolandolo alla pasta.

FRITTATA AL SALMONE



200 g di salmone marinato **gravad lax** (surgelato), 200 g di pasta, sale, 2 cucchiaini di buccia di limone grattugiata, 1 cucchiaio di succo di limone, 4 cucchiai di crème fraîche, 2 cucchiaini di aneto tritato (fresco o surgelato)

Tagliare il salmone a striscioline. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata. Amalgamare la buccia di limone grattugiata con il succo di limone e la crème fraîche. Scolare la pasta e unirla subito con la crème fraîche al limone. Mescolare, aggiungere le striscioline di salmone e l'aneto tritato, mescolare ancora.

Variante: Prima di servire, aggiungere 1 cucchiaio di guarnizione di alghe **tångkorn** mescolandolo alla pasta.