
Cubo di mozzarella, cetriolo e salmone affumicato

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Festeggiamo la ricorrenza del 25 aprile con una rivisitazione della famosa caprese sostituendo il pomodoro con del salmone affumicato e aggiungendo del cetriolo. Insaporiamo il tutto con della citronette agli agrumi

La classica caprese di mozzarella e pomodoro è qui proposta in una simpatica e scenografica variante per un'occasione speciale o, semplicemente, per sperimentare qualcosa di diverso. Nel nostro caso festeggiamo così **la ricorrenza del 25 aprile**, la commemorazione della Liberazione dal nazi-fascismo, valorizzando i colori della bandiera italiana con l'aggiunta di un prodotto tipico dei Paesi del Nord Europa, il salmone affumicato. **Ingredienti per 4 persone** 4 trecce di mozzarella di bufala campana DOP da 125 g ciascuna 400 g di filetto di salmone affumicato 2 cetrioli 1 limone 1 arancia prezzemolo q. b. sale q. b. pepe nero in polvere q. b. basilico fresco q. b. 4 cucchiai di olio d'oliva **Tempo di preparazione** Mezz'ora La preparazione di questa ricetta richiede una certa attenzione nel taglio e nella disposizione dei vari elementi. Preparare la citronette agli agrumi. Premere il limone e filtrarne il succo con un colino a maglie strette. Versare il succo in un recipiente. Aggiungere un pizzico di sale ed emulsionare con una frusta a molla piatta o a mano. Una volta sciolto il sale, aggiungere il pepe e continuare a mescolare. Quindi aggiungere la buccia d'arancia grattugiata e continuare ad emulsionare velocemente fino ad ottenere una citronette omogenea e leggermente densa. Togliere la buccia e tagliare il cetriolo a cubetti, condendoli quindi con la citronette. Tagliare il filetto di salmone affumicato a cubetti di eguale misura. Tagliare le trecce di mozzarella, laddove possibile, in cubetti di eguale misura (le trecce di mozzarella hanno una forma che facilita un taglio approssimativamente squadrato). Infine disporre al centro di un piatto i cubetti di cetriolo, di salmone affumicato e di mozzarella alternandoli in modo da variarne il colore, formando un grande cubo di 3x3 cubetti a strati sovrapposti. Se possibile, aiutarsi con una formina quadrata da rimuovere successivamente. Quindi disporre altra citronette attorno al grande cubo e delle foglioline di basilico fresco. Per una variante più semplice, utilizzare le classiche porzioni di mozzarella e del salmone affumicato a fette. Dunque, affettare i cetrioli e condirli, disponendoli semplicemente accanto alla porzione di salmone affumicato e alla mozzarella. Non si formerà un cubo scenografico ma il gusto è assicurato. A seconda del proprio gusto, aggiungere una spolverata di timo o di origano.