
Smørrebrød al salmone

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Lo smørrebrød, il tradizionale panino aperto danese, è qui proposto in una versione con il salmone affumicato, ma è diffuso in tutta la Scandinavia in molteplici varianti

Lo smørrebrød è il panino per antonomasia, in Danimarca, dove viene consumato in diversi momenti della giornata, spesso durante le pause lavoro, ma anche come *streetfood*. Smørrebrød può essere tradotto letteralmente come pane imburrito, ma è un panino aperto arricchito da una grande varietà di ingredienti, abbinando condimenti in composizioni semplici o più complesse. Il pane utilizzato per la preparazione varia da quello di segale, mangiato in Danimarca da oltre 1000 anni, a quello bianco o integrale, solitamente in cassetta. Dopo aver spalmato il pane con il burro o una salsa, si compone con carne, pesce, formaggio o verdure. Tra gli ingredienti più tradizionali spiccano senz'altro il paté di fegato e il sild, aringa sottaceto con salsa, ma anche la carne sotto sale e il salmone marinato o affumicato. Lo smørrebrød è di solito servito con birra scura o snap (acquavite). Il rafano e l'aneto danno un aroma che porta subito la mente e il palato alla Scandinavia. Sbizzarritevi con la vostra fantasia e i vostri gusti!

Ingredienti per 2/4 persone 1/2 tazza di panna acida 1 radice di rafano 1 ciuffo di aneto 1 ciuffo di prezzemolo 1 cucchiaino di succo di limone 4/8 fette di salmone affumicato 4 fette di pane di segale 2 ravanelli 2 cucchiaini di uova di salmone o di trota burro q. b. sale q. b. pepe rosa q. b.

Tempo di preparazione Mezz'ora

Preparare la panna acida al rafano. Laddove possibile, utilizzare ingredienti freschi. In una ciotola, unire alla panna acida il rafano grattugiato finemente, l'aneto tritato, il prezzemolo tritato e il succo di limone. Aggiustare di sale e pepe. Quindi spalmare uno strato di burro sulle fette di pane e poi il composto di panna acida; aggiungere il salmone affumicato, i ravanelli tagliati a fettine sottili, le uova di pesce, l'aneto e il prezzemolo tritati. Spolverare con il pepe. Servire. A seconda della qualità degli ingredienti i sapori saranno più o meno intensi.