Salmone al forno su fette di limone al sale



In uno dei tanti giri a spasso per la rete mi son capitate sotto gli occhi le fette di limone al sale e subito mi è presa la curiosità di provarle, of course!
Tipici della cucina etnica marocchina, i limoni sotto sale sono usati moltissimo per insaporire zuppe e tajine, ma la cottura su fette di limone è estremamente versatile, oltre che leggera e nello stesso tempo gustosa.
Unico "inconveniente" è la preparazione anticipata dei limoni confit, ma ne vale la pena.
Io di solito le preparo con una settimana di anticipo, approfittando del rifornimento spesa del week end, per utilizzarle il fine settimana successivo.
Questa è stata la volta del salmone, ma cambiando gli aromi è un'ottima soluzione anche per altri tipi di pesce come orata, spigola o rana pescatrice.

Salmone al forno su fette di limone al sale

Print
Prep time
10 mins
Cook time
15 mins
Total time
25 mins

Per 2 persone
Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 2 fette di salmone
- 1 spicchio d’aglio
- 1 rametto di rosmarino
- mix “creola” in grani (pepe multicolore)
- poco pangrattato
- 1-2 cucchiai di limoncino (se fatto in casa…meglio!)
- 2 limoni NON trattati
- sale grosso q.b.
- olio evo

Procedimento

1. Preparare in anticipo il limone al sale.
2. Una volta lavati e asciugati, tagliare i limoni a fette di circa ½ cm e disporli in un contenitore di vetro, alternati al sale grosso che deve ricoprirli per bene.
3. Terminare con uno strato di sale, chiudere e lasciar riposare a temperatura ambiente da un minimo di 48 ore fino anche a 2-3 settimane.
4. Per la cottura del pesce, coprire il fondo di una pirofila con le fette di limone, eliminando tutto il sale visibile (si possono anche passare velocemente sotto l’acqua, tamponandole poi con carta assorbente).
5. Appoggiare su ciascuna un ciuffetto di rosmarino e adagiarvi sopra le fette di salmone, asciugate bene con carta da cucina, strofinate con lo spicchio d’aglio e insaporite con una bella macinata di pepe multicolore da ambo i lati.
6. Cospargere le fette con un po’ di pangrattato, condire il tutto con un filo di olio, mezza tazzina di acqua tiepida e il limoncino ed infornare a 180°C per circa 15 minuti, accendendo il grill negli ultimi minuti di cottura, fino a che la superficie è ben dorata.
7. Servire subito.



Visto che siamo in rosa…non posso non dedicare questa ricetta ad una raccolta tutta rosa come quella di Sara.
Ma il pesce è anche perfetto per restare in forma con gusto. Con questa ricetta partecipo ancora alla raccolta di Gaijina.

