

Quenelles di patate con salmone



Le quenelles di patate lesse con salmone sono un piatto unico molto saporito e veloce da preparare. Ottimo per una cena estiva, di ritorno dal mare, da gustare anche tiepida, magari con un vino bianco fresco e sapido.

Ingredienti

200 g di salmone affumicato
3 patate (di medie dimensioni)
olio evo
sale di Cervia
pepe macinato al momento

Preparazione

Lessate le patate, mettendole a bollire con la buccia in una pentola di acqua. Lasciate bollire per circa 10-15 minuti. Durante la cottura, infilate con una forchetta le patate per valutare la morbidezza, e quindi il grado di lessatura, raggiunta. Non mettete sale nell'acqua.

Quando le patate si saranno lessate e risulteranno abbastanza morbide, scolatele e mettetele da parte a raffreddare. Una volta raffreddate, pelate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate all'interno di una

ciotola. Aggiungete olio evo, sale di Cervia e macinatevi sopra un po' di pepe. Mescolate bene e iniziate a fare delle quenelles di patate aiutandovi con due cucchiari.

Disponete le quenelles di patate così ottenute su un piatto e ricoprite ciascuna quenelle con il salmone affumicato.

La preparazione è davvero semplice e veloce e il risultato è un piatto delicato che, data la sua consistenza, si scioglie in bocca. Può essere preparato come piatto unico, ma riducendone opportunamente le quantità è ottimo anche come antipasto.

Suggerimento: se volete ottenere un piatto ancora più profumato e avete più tempo da dedicarci, vi suggeriamo di marinare il salmone con dei rametti di aneto per almeno 48 ore prima di servirlo. In questo caso, mettete dei rametti freschi di aneto sul salmone e adagiatelo sulla marinata ottenuta mescolando sale grosso e zucchero di canna. Lasciate in frigorifero per almeno 24 ore. Dopodiché togliete la marinata e asciugate il salmone del liquido che si sarà prodotto durante la marinatura. Rimettete la marinata e adagiatevi il salmone sul lato opposto. Rimettete quindi in frigorifero per altre 24 ore.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)