

Salmone Norvegese

Salmone di altissima qualità
dai fiordi della Norvegia alla tua cucina



www.fiordisapori.it

Salmone Norvegese

Il segreto del successo

Il Salmone Norvegese è un prodotto di **altissima qualità**, proveniente dalle acque fredde e limpide dei fiordi della Norvegia. Ci sono tante ragioni per scegliere il Salmone Norvegese, tra cui:

1. Il Salmone Norvegese proviene dal **meraviglioso e incontaminato ambiente naturale della Norvegia**, che ne determina il **sapore puro e fresco**.
2. Il Salmone Norvegese è un **alimento sano**, che apporta importanti nutrienti, proteine di alta qualità, vitamina D, vitamina B12, iodio, selenio e acidi grassi polinsaturi come l'Omega 3.
3. Il Salmone Norvegese è una **garanzia di sicurezza alimentare**: durante l'intero ciclo, dall'allevamento alla tavola, sono applicati i più **severi criteri di sicurezza** e di **controllo qualità**.

Ecco perché il Salmone Norvegese è davvero unico, con la sua compattezza, il suo colore rosato e il suo sapore inconfondibile.



Come Sfilettare



1° passo

Raschiare le squame dal pesce, sciacquarlo bene e asciugarlo. Utilizzare un tagliere supportato e un coltello affilato. I pesci più grandi richiedono un coltello più grande.



2° passo

Mettere il pesce sul tagliere con la testa rivolta verso la mano in cui si sta tenendo il coltello. Posizionare il coltello direttamente dietro l'osso dell'orecchio, con la lama di fronte al capo, e tagliare fino all'osso.



3° passo

Girare la lama in senso opposto alla testa e tagliare lungo la spina dorsale fino alla coda.



4° passo

Girare il pesce e ripetere la procedura anche dall'altro lato.



5° passo

Staccare la spina dorsale dalla carne del pesce facendoci passare sotto un coltello affilato e dando dei piccoli colpetti. Rimuovere l'attaccatura delle pinne.



6° passo

Eliminare tutte le spine con l'aiuto di una pinzetta da pesce.



7° passo

Togliere la pelle utilizzando un coltello molto affilato a lama morbida. Partire dalla coda, tagliando diagonalmente verso la pelle e facendo poi scorrere il coltello in avanti tra la carne del pesce e la pelle, tirando saldamente verso di sé la pelle stessa.

Carpaccio di Salmone Norvegese, carciofi croccanti, robiola e balsamico di Modena

Ingredienti

- 600 gr di **Salmone Norvegese** fresco
- 100 gr di robiola
- 4 cuori di carciofi
- 1 cipolla
- 1 limone
- Aceto balsamico
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

Preparazione

- Tagliate il salmone a fettine sottili aiutandovi con un coltello molto affilato a lama morbida
- Lavate i cuori di carciofi, tagliateli a fettine sottilissime e teneteli da parte in acqua e limone
- In una ciotola, insaporite la robiola con sale e pepe. Conservate in frigo fino al momento di servire
- Affettate la cipolla sottile e mettetela in padella con un filo d'olio
- Saltate i carciofi in padella a fiamma alta per pochi minuti, lasciandoli croccanti
- Aiutandovi con due cucchiaini, realizzate delle quenelle di robiola, affiancatevi il carpaccio di Salmone Norvegese e i carciofi
- Condite il tutto con delle gocce di aceto balsamico e servite



Risotto al limone con ricotta di bufala e Salmone Norvegese

Ingredienti

- 600 gr di **Salmone Norvegese** fresco
- 250 gr di riso carnaroli o vialone nano
- 100 gr di ricotta di bufala freschissima
- 2 limoni non trattati
- 1 porro
- Brodo vegetale
- Gambi di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

Preparazione

- In una pentola da risotto fate scaldare due cucchiai di olio con il porro affettato sottile e fatelo stufare a fuoco basso
- Unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto
- Aromatizzate il brodo vegetale con la scorza del limone e iniziate ad aggiungerlo al riso, unendo anche il succo di mezzo limone, portando avanti la cottura in bianco
- Tagliate il prezzemolo e, quando sarà quasi pronto il riso, unitelo in pentola
- Mantecate a fuoco spento con la ricotta di bufala e unite il salmone tagliato a cubetti
- Servite con dei filetti di scorza di limone



Guida alla preparazione

Scopri la grande varietà di piatti che puoi preparare ogni giorno con i diversi e sfiziosi tagli di Salmone Norvegese!

FILETTO SINGOLO



Il filetto singolo è l'ideale per tutti i tipi di cottura, da impanare o saltare in padella, da cuocere al forno, al vapore o alla griglia. È anche un'ottima base per preparare il sushi.

FILETTO INTERO



Il filetto intero è perfetto per preparazioni al forno con pasta sfoglia o con erbe aromatiche, oltre ad essere un'ottima base per preparare il sashimi.

CUBETTI



I cubetti sono un modo divertente e fantasioso per condire pasta e risotti, ma anche per preparare piatti come spiedini o fondute.

TARTARE



La tartare si può ottenere con qualsiasi parte del salmone e la preparazione è semplicissima. Può essere usata per realizzare anche degli ottimi burger fatti in casa.

CARPACCIO

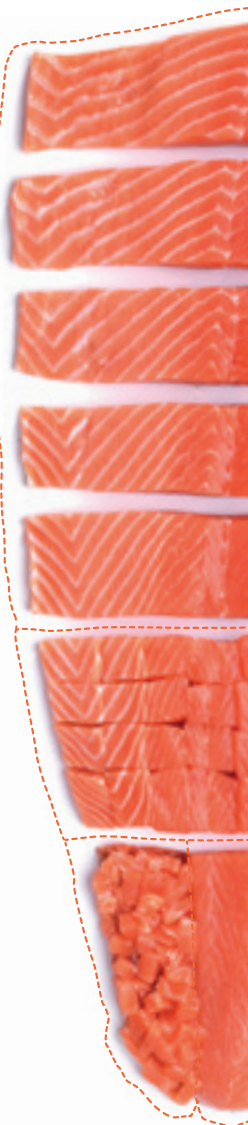


Il carpaccio è particolarmente indicato per antipasti secondi o per piatti unici, soprattutto estivi. Gli accostamenti consigliati sono verdure e frutta di stagione per esaltare al meglio la dolcezza e la delicatezza della sua carne.

COTOLETTA



La cotoletta, detta anche trancio, si presta bene ad essere bollita, cotta alla griglia o al vapore.



Norvegia: perché l'origine conta

L'ovale bianco, rosso e blu con il pescatore, la barca e le montagne sullo sfondo è il logo che comunica i prodotti ittici norvegesi e la loro provenienza dalle acque fredde e cristalline del Mar di Norvegia. I pesci vengono pescati, lavorati e controllati da professionisti norvegesi secondo le norme vigenti. Inoltre la tutela dell'intera filiera è garantita dalle autorità e dal governo norvegese, così come la tracciabilità dei prodotti. Il logo "Norge - Pesci dalla Norvegia" è stato introdotto una decina di anni fa, per i mercati in cui vengono importati i prodotti ittici norvegesi, ed è una garanzia di origine e di qualità per i consumatori.



NSC (Norwegian Seafood Council) è un ente fondato dal Ministero della Pesca norvegese nel 1991 con sede a Tromsø, in Norvegia, per vegliare sulla commercializzazione dei prodotti ittici norvegesi nel mondo e per divulgarne la cultura, attraverso attività strategiche di marketing e di informazione.

©Norge - Norwegian Seafood Council

Starndveien 106 - 9291 Tromsø

Email: norge.it@seafood.no

Foto: Johan Wildhagen, Ørjan Bertelsen, Andrea Maia.

Trovi Norge Italia anche su



Per maggiori informazioni
www.fiordisapori.it