

Preparare lo Skrei®

Lo Skrei è un particolare tipo di merluzzo norvegese migratore. Skrei significa infatti “nomade”: questi merluzzi, da gennaio ad aprile, percorrono centinaia di chilometri nelle acque pure del Mare di Barents fino a raggiungere le Isole Lofoten, modificando la propria alimentazione e sviluppando una carne soda, bianca e morbida. Lo Skrei è un prodotto stagionale e la sua cattura è strettamente controllata.

Lombo

Questo è probabilmente il taglio migliore. Si divide magnificamente in porzioni bianche e morbide. Tutto ciò di cui ha bisogno è un condimento ben equilibrato e una salsa semplice.

Lingua

I bocconi migliori sono i muscoli sottostanti, di una consistenza unica, soda e soffice al tempo stesso.

Guancia

La guancia ha una consistenza deliziosamente soda. Può essere cotta al forno, al vapore o saltata in padella.

Fegato

Nella Norvegia del nord, il fegato dello Skrei si usa soprattutto per realizzare il tipico piatto Mølje. La preparazione di questa ricetta varia di città in città, ma di solito prevede filetto, fegato e uova di Skrei, patate e flatbread, una sorta di piadina sottile e croccante norvegese. Il fegato è un'ottima fonte di vitamina D e ha, quindi, un ruolo importante nella dieta dei norvegesi.

RENDETEGLI GIUSTIZIA

Per avere una carne così eccezionalmente tenera e succulenta, il pesce si fa carico della parte più difficile e faticosa del processo, compiendo la lunga e ardua nuotata attraverso le turbolente acque artiche del Mare di Barents. Per presentarlo al meglio in tavola, evitate di cuocerlo troppo: lo si può cuocere anche a temperature basse, intorno ai 38°C.

DALLA LINGUA ALLA CODA

Questo è un pesce decisamente versatile, oltre ad essere di grandi dimensioni e molto salutare. Ogni boccone si trasforma in qualcosa di veramente delizioso.

Filetto

Come il lombo (che è il filetto superiore) questa parte offre è caratterizzata da una carne bianca e succulenta, dal sapore e dalla consistenza superbi, perfettamente abbinabile a qualsiasi aroma o abbinamento di ingredienti.

Pelle

La pelle è ricca di virtù e sapore. Cucinatela in modo da renderla croccante per donare una consistenza unica al vostro piatto.

Uova di pesce

Le uova di merluzzo si possono cucinare in brodo, oppure tagliate a fette e poi fritte.

CONSIGLI DI CONSERVAZIONE DELLO SKREI

- Conservare ad una temperatura fra 0° e -4°C.
- Conservare lo Skrei nella sua scatola finché non sarete pronti per cucinarlo.
- Conservare le scatole dello Skrei collocandole sempre in posizione verticale.
- Fare in modo che la pelle o la carne dello Skrei non entrino in contatto con il ghiaccio.
- ATTENZIONE: l'acqua modifica il colore della pelle dello Skrei, quindi è bene mantenere i filetti sempre ben asciutti.



Origine

Lo Skrei proviene dalle acque fredde e limpide della Norvegia.

Ogni anno, a metà gennaio, interi branchi di merluzzi emigrano dal Mare di Barents alle isole Lofoten.

Un miracolo della natura, che arriva direttamente sulla vostra tavola dal nord della Norvegia.



Garanzia d'eccellenza

Cerca il logo Skrei®, il marchio ufficiale di questo tesoro del mare.

Ne certifica l'alta qualità, la freschezza, la sostenibilità e l'origine unica: la NORVEGIA.



Soltanto il miglior merluzzo norvegese è certificato Skrei®

Per essere certificato, lo Skrei® deve essere:

- Pescato allo stato selvatico fra gennaio e aprile.
- Adulto (circa 5 anni di età).
- Catturato nelle tradizionali zone di riproduzione al largo delle isole Lofoten e Vesterålen.
- In perfette condizioni, senza segni, abrasioni o danni di alcun genere.
- Imballato da personale addestrato entro 12 ore dalla sua cattura.
- Immagazzinato ad una temperatura fra gli 0° e i -4°C.
- Imballato e lavorato in conformità con severi criteri che ne garantiscono la massima qualità.

Per ricevere ulteriori informazioni, chiedete ai vostri fornitori oppure visitate il sito pescenorvegese.it



Trovi Pesce Norvegese anche su



pescenorvegese.it



Al forno

1 coda di Skrei
Olio di oliva

Preriscaldate il forno a 180°. Ungete la teglia e infornate il pesce fino a quando la sua temperatura interna non avrà raggiunto i 40°, quindi lasciatelo riposare. Poco prima di servirlo, infornate nuovamente a 160° per 1-2 minuti. Si abbina perfettamente ai prodotti tradizionali sia della nostra terra come il prosciutto, le verdure di stagione e i frutti locali, ma anche con prodotti gastronomici tipici di altre nazioni come il chorizo spagnolo.



In padella

4 porzioni di lombo di Skrei
90 g di burro
2 cucchiaini di olio di oliva

Per questa preparazione lo Skrei deve essere a temperatura ambiente. In una padella calda aggiungete l'olio e adagiate il pesce dal lato della pelle. Trascorso 1 minuto, aggiungete il burro e fatelo cuocere per altri 2 minuti, poi giratelo sull'altro lato e proseguite la cottura per altri 3 minuti. Copritelo, toglietelo dal fuoco e lasciatelo riposare. Potete guarnire il piatto a piacere.

Di stagione

Un pesce stagionale disponibile tutti gli anni da gennaio ad aprile e che si abbina perfettamente con le verdure e i frutti di questo periodo.

Cavolo, ravanella nera, barbabietola, arancia, nocciole... sono gli ingredienti perfetti per accompagnare il più raffinato merluzzo norvegese, lo Skrei.



Tempi e temperatura

Questo tipo di pesce si presta ad una cottura molto breve.

Tecnicamente il pesce bianco è cotto quando la temperatura all'interno della porzione raggiunge i 38°.

Nel caso dello Skrei, però, si può arrivare anche a 40°- 44° gradi per gustarlo al punto giusto.

