

LAXBULLAR MED SULTANSÅS

(POLPETTE DI SALMONE CON UVA SULTANINA)



(tratta da www.cucinasvedeseperitaliani.wordpress.com)

Un'altra ricetta in cui si capisce quanto la cucina svedese tragga ispirazione ed ingredienti da quella del Mediterraneo. In questa, un classico delle tavole nordiche (il salmone) viene abbinato ad una salsa in cui protagonista è l'uva sultanina.

Ingredienti:

- filetti di salmone (400 grammi)
- pancetta affumicata (100 grammi)
- 1/2 peperoncino fresco
- erba cipollina
- pangrattato
- burro

Per la salsa:

- uva passa (sultanina, una tazza)
- brodo di pesce (3 dl.)
- aceto (1 cucchiaio da cucina)
- salsa di soia (1 cucchiaio da cucina)
- maizena (amido di mais, 2 cucchiari da cucina)
- Ljus sirap (sciroppo di zucchero, 2 cucchiari da cucina)
- burro
- sale, pepe

Procedimento:

Sminuzzare i filetti di salmone, la pancetta, l'erba cipollina e il peperoncino fresco.

Passare tutto al frullatore per ottenere un impasto più omogeneo e formare le polpette

Passare le polpette nel pangrattato e poi friggerle in una padella dove avrete scaldato la solita generosa porzione di burro (nota: non è necessario aggiungere sale nell'impasto).

Per la salsa preparare del brodo di pesce (va bene il granulato che si trova comunemente in commercio); quando arriva a bollore, immergere l'uvetta e far cuocere per 5/10 minuti.

Addensare aggiungendo la maizena e lasciare cuocere per ancora qualche minuto.

Togliere quindi dal fuoco e mescolare gli ingredienti rimasti: aceto, salsa di soia e Ljus sirap nelle dosi indicate; aggiustare di sale e pepe e amalgamare con un po' di burro.

Nota:

non so se da noi si trovi in commercio lo sciroppo di zucchero però ritengo che possa essere sostituito dal miele.

Se qualcuno volesse provare prepararlo, il metodo è molto semplice: le proporzioni sono due parti di zucchero per una di acqua; si porta l'acqua a bollore e si versa lo zucchero mescolando fino a che non si sia sciolto completamente. Si continua a mescolare fino a che non avrà raggiunto, appunto, la consistenza di uno sciroppo.