

# RÖDING MED ROMSÅS

## (Salmerino con salsa al caviale rosso)

Nella Lapponia svedese e più precisamente nella zona di Arvidsjaur si trovano il lago Abborrträsk e molti altri laghi dove vive il salmerino artico röding, un ottimo pesce d'acqua fredda, spesso pescato d'inverno. Ha un sapore a metà strada tra il salmone e la trota ed è ottimo cucinato alla griglia, soprattutto se appena pescato.

Senza dover andare in Svezia, i pescatori nostrani possono tentare la sorte nel nostro arco alpino dove è molto diffuso, in particolare in Trentino ed in Lombardia (Valtellina ed in Alta Valtrompia), nel Lago Maggiore ed in numerosi laghetti d'altura ad altitudini fino ai 2600 m.

Dopo questa breve digressione in stile National Geographic, passiamo alla ricetta. Quella che propongo è semplice ma raffinata; se non si trova il salmerino, è ottima anche per la trota.



(tratta da [www.cucinasvedeseperitaliani.wordpress.com](http://www.cucinasvedeseperitaliani.wordpress.com))

## **Ingredienti:**

- un salmerino alpino di circa 1kg.
- un limone
- aglio
- aneto
- sale
- pepe
- olio

## **per la salsa:**

- panna acida (200 gr.)
- caviale rosso (100 gr.)
- aneto
- una cipolla rossa piccola

## **Preparazione:**

Eviscerare il pesce; dopo averlo sciacquato con acqua fredda e asciugato, infilare nella cavità ventrale sale, un po' di pepe, delle fette sottili di limone, due fese d'aglio e abbondante aneto tritato.

Adagiare su un foglio di carta stagnola e bagnare con olio e vino bianco.

Chiudere il cartoccio e cuocere nel forno già caldo a 180°C per una mezz'ora.

Per preparare la salsa, tritare finemente la cipolla rossa e l'aneto e mescolare con la panna acida e il caviale rosso.

Servire accompagnando con patate o una bella insalata mista.