

SALSA DI GAMBERETTI

(SKAGENRÖRA)



(tratta da www.diarionordico.com)

Skagenröra prende il nome da *Skagen*, un piccolo paese di pescatori in Danimarca nella regione dello Jylland, ma in realtà è un piatto svedese ideato da Tore Wretman, uno dei capostipiti della cucina svedese tradizionale.

“Tore e il suo equipaggio erano impegnati in una regata con l'imbarcazione Salta Marina 1956 intorno a Skagen. C'era una calma piatta. Le probabilità di vittoria svanite e l'equipaggio molto demoralizzato. C'era bisogno di tirar su il morale, pensò Tore e andò a cercare qualcosa in cambusa. Non c'era molto ma quanto bastava. Trovò uova e olio, gamberetti, un po' di uova di lavarello (löjrom), dell'aneto (dill) e un limone, del pane a cassetta. Abracadabra. Tore tostò il pane sul quale mise una cucchiata di maionese, i gamberetti sminuzzati, l'aneto e fece una quenelle con le uova di lavarello.

L'equipaggio chiese quale nome avrebbe dato a questa prelibatezza; Tore guardò la distesa d'acqua e vedendo in lontananza i contorni della punta settentrionale dello Jylland, rispose:

– Ma santo cielo, si tratta di un tipico Toast Skagen”.

Magari non è andata proprio così, però la ricetta “rivisitata” è la seguente!

Tempo di preparazione: 15 minuti **Dosi** per 4 persone

Ingredienti:

250 g gamberetti freschi
200 g salmone affumicato
50 ml maionese
50 ml yogurt greco
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe nero
succo di limone
un po' di rafano grattugiato

Preparazione:

Sbucciate i gamberetti e tagliateli in pezzi grandi. Tagliate il salmone finemente. Mettete tutto in una scodella e mescolate con la maionese e lo yogurt greco per ottenere una crema solida. Aggiungete sale, pepe, un po' di succo di limone e il rafano secondo il vostro gusto.

Tostare il pane in cassetta, spalmare il burro e poi la salsa.

A piacere decorate con uova di pesce artico (o lompo), un gamberetto, un rametto di aneto e una sottilissima fetta di limone.