

# LAXPUDDING

## (Pasticcio di salmone)

Questo piatto è considerato uno dei migliori esempi di Husmanskost (cucina casalinga). Si può utilizzare qualsiasi tipo di salmone, salato, marinato o affumicato: l'unica variante sarà il quantitativo di sale da aggiungere. Anche se è un'opportunità per riciclare gli avanzi, questo non significa che debba essere considerato un piatto di basso livello: le generose quantità di burro e di aneto conferiscono un sapore ed un aspetto "di lusso".



*immagine tratta da [www.swedishfood.com](http://www.swedishfood.com)*

**Dosi** per 4-6 persone

**Preparazione** 10 min

**Cottura** 70 min

.

### **Ingredienti:**

1 kg patate

1 piccola cipolla, tagliata a fettine sottili

1 cucchiaio di burro, più quello necessario per ungere la teglia

450 g di salmone tagliato a pezzetti

50 g di aneto fresco tritato finemente

3 uova

300 ml di latte

120 ml di panna  
½ cucchiaino di sale  
pepe bianco qb  
Per guarnire:  
100 g di burro fuso  
rametti di aneto  
fette di limone

### **Procedimento:**

1. Lessare le patate e cuocere per 10-20 minuti (non devono essere completamente cotte). Scolare, lasciare raffreddare e poi rimuovere le pelli. Affettare sottilmente.
2. Preriscaldare il forno a 200 ° C (se ventilato a 180 ° C).
3. Soffriggere la cipolla nel burro fino a quando diventa morbida ma senza che prenda colore.
4. Ungere col burro una pirofila, coprire il fondo con uno strato di patate, poi, a strati successivi, metà del composto di cipolla, metà del salmone e metà del aneto. Ripetere con un altro strato di patate, cipolle, salmone e aneto. Terminare con uno strato di patate.
5. Sbattere insieme le uova, il latte, la panna, il sale ed il pepe bianco e versare sulla teglia.
6. Cuocere in forno per circa 45 minuti fino a quando il composto si è addensato e la crosta è ben dorata.
7. Impiattare cospargendo di burro fuso e guarnire con fette di limone e aneto.

### **Suggerimenti:**

- Se si pensa che il salmone possa essere troppo salato, immergerlo nel latte o acqua per un paio d'ore per estrarre il sale.
- Anche se laxpudding è tradizionalmente mangiato con burro fuso, per renderlo meno pesante nell'ultimo passaggio si può sostituire il burro con un po' di succo di limone fresco: è una gustosa alternativa.
- Un'altra alternativa è utilizzare una miscela di 300 g di filetti di salmone fresco e 150 g di salmone affumicato.
- E' ottimo servito con pane di segale e un'insalata verde.