

## BAGEL TOSTATO



# SALMONE & FORMAGGIO SPALMABILE

Il bagel con salmone affumicato e formaggio cremoso è il pezzo forte dei diner americani e delle gastronomie newyorkesi. Cipolla rossa tritata e capperi sono il condimento perfetto per questi ingredienti ('The Whole Schmeer', in Yiddish).



PORZIONI 4



PREPARAZIONE 15 minuti e almeno 24 ore di riposo per il salmone

100g sale marino in fiocchi  
175g zucchero muscovado  
500g filetto di salmone senza pelle e senza lische  
4 bagel  
200g di formaggio cremoso  
1 piccola cipolla rossa, finemente tritata  
2 cucchiaini di capperi  
un rametto di aneto tritato  
1 limone, tagliato in quarti (facoltativo)  
pepe nero macinato fresco

Foderate un piatto o un vassoio con la pellicola per alimenti in modo che sbordi. Miscelate sale e zucchero, poi spargetene un terzo sul vassoio. Coprite col salmone, poi versatevi sopra il resto della miscela di zucchero e sale, massaggiandola sul salmone. Ripiegate la pellicola che sborda sul salmone e avvolgetelo bene. Coprite con un altro piatto o un altro vassoio e appoggiatevi un peso. Mettete in frigorifero e lasciate riposare per almeno 24 ore (e fino a un massimo di 4 giorni).

Togliete il salmone dal frigorifero, scartatelo e sciacquatelo sotto l'acqua fredda per togliere sale e zucchero e asciugatelo. Tagliate a metà i bagel, tostateli e lasciateli raffreddare un momento. Spalmate uno strato generoso di formaggio cremoso. Tagliate il salmone a fettine sottili e appoggiatele sullo strato di formaggio (oppure disponetevi il salmone affumicato acquistato in negozio). Cospargete con cipolla, capperi e aneto. Aggiungete una spruzzata di succo di limone, se lo gradite, e una macinata di pepe nero, prima di coprire con l'altra metà del bagel. Il salmone avanzato si conserva in frigorifero per una settimana avvolto nella pellicola.



# CREMA DI GORGONZOLA ★ RUCOLA & MIELE

Montare il formaggio con la crème fraîche permette di ottenere una crema vellulata, omogenea e molto saporita, ma con un ridotto contenuto di grassi. La dolcezza del miele fa risaltare per contrasto la salinità del Gorgonzola.

 PORZIONI 2

 PREPARAZIONE 10 minuti

85g di Gorgonzola dolce  
3 cucchiai di crème fraîche  
2 fette di pane di farro, segale o frumento integrale  
2 piccoli ciuffetti di rucola  
1-2 cucchiai di miele liquido  
sale e pepe macinato fresco

Mettete il Gorgonzola nella ciotola del robot da cucina (o in una piccola terrina) insieme alla crème fraîche e a un po' di condimento. Sbattete il tutto con la frusta elettrica (pulendo di tanto in tanto i bordi della ciotola con un leccapentola) fino a ottenere una miscela cremosa e omogenea.

Tostate il pane per renderlo croccante e spalmatevi uno spesso strato di crema di Gorgonzola. Coprite con la rucola e cospargete il tutto con una generosa dose di miele.

