

# Crema di patate con salmone marinato al chili

Questa crema di patate con salmone marinato al chili è un piatto semplice ma gustoso. Facile nella sua esecuzione, unisce alla morbidezza della crema di patate, piccole fettine di salmone ben marinato con un misto di spezie per chili, che gioca sull'equilibrio delle note dolci e piccanti. In questo modo il salmone dona brio alla tenue crema di patate, la quale dal canto suo ingentilisce la piccantezza del peperoncino, lasciando alle papille gustative il piacere dei profumi speziati.

Ottima come piatto unico per riscaldare le fredde serate invernali o servita tiepida in bicchierini da aperitivo e antipasto.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 patate grandi
- 4 tranci di salmone
- 1/2 scalogno
- misto spezie per chili ( la miscela comprende: cannella, peperoncino, paprika dolce, aglio, cumino, chiodi di garofano)
- 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- pepe macinato fresco

## PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la marinatura del salmone. Sciacquare i tranci di salmone, tamponare l'umidità in eccesso con carta da cucina , poi massaggiarli con un filo di olio extravergine di oliva e 2 cucchiaini di spezie miste per chili, facendo aderire bene la marinatura su tutta la superficie. Coprire con pellicola

per alimenti e lasciare riposare in frigorifero.

Passiamo ora alla preparazione della crema. In una pentola a pareti alte far appassire il mezzo scalogno tagliato fine con un filo di olio extravergine di oliva. Prima che inizi a colorire versarvi le patate già sbucciate e tagliate a cubetti non troppo grandi. Far insaporire 2-3 minuti a fiamma viva, girando spesso.



Trascorsi i minuti, aggiungere il pepe macinato fresco, una presa di sale, qualche foglia di rosmarino e acqua, quanto basta per coprire di 2/3 la quantità di patate, circa 1,5-2 litri. Cuocere per 30 minuti a fiamma dolce o fino a quando i cubetti di patata tenderanno a sfaldarsi e la quota liquida sarà calata di circa 1/3.



Frullare il tutto con il frullatore ad immersione. Se necessario riportare sul fuoco la pentola e far restringere ancora un poco la crema a fiamma dolce, mescolandola di

continuo fino a raggiungere la giusta consistenza. Tenere in caldo.



A parte scaldare un tegame antiaderente e cuocervi i tranci di salmone marinato con il misto per chili, 3 minuti per lato a fiamma viva.



Servire la crema di patate in ciotoline con il salmone tagliato a fettine. A piacere guarnire con prezzemolo fresco. Servire caldo.



CONSIGLIO: se non disponete del misto per chili, in alternativa potete utilizzare una buona paprika o sbizzarrivi a creare la vostra personale miscela di spezie per chili, privilegiando i profumi che preferite e regolandone la piccantezza.