

*"Prendere un salmone di 1 kg (fresco) e sfilettarlo. Far bollire 3 litri di acqua con 500 gr di zucchero e 600 gr di sale grosso, scorza di arancia, limone, chiodi di garofano, pepe in grani; lasciare raffreddare e mettervi a bagno il salmone. Tenere in frigo per 3 giorni. Scolare il salmone e tagliarlo a fette fini e oblique, adagiarlo su di un letto di rucola e finocchio; condire con salsa citronette (succo di limone e olio senza sale ) e melograno. Nicochef"*