

KALIX LÖJROM
[UOVA DI COREGONE DI KALIX]
– SVEZIA –

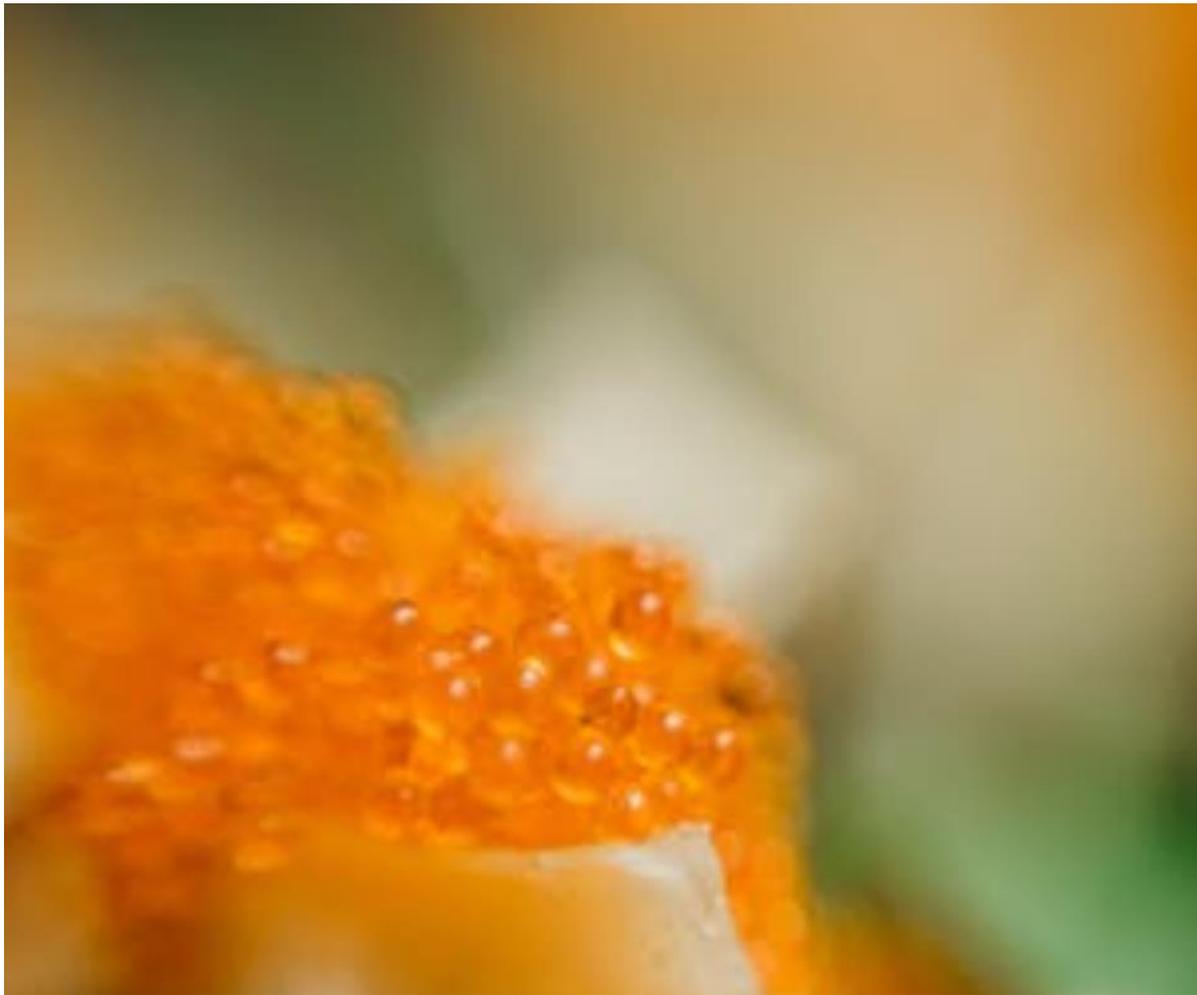
CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

KALIX LÖJROM-
SVEZIA -

UOVA DI COREGONE DI KALIX
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Il Kalix Löjrom è il re del caviale svedese. È uno dei prodotti della Svezia che oggi gode della Denominazione di Origine Protetta – almeno per quanto riguarda i Kalix Löjrom delle località di Haparanda, Kalix, Luleå e Piteå. È considerato una vera prelibatezza, tanto che di solito viene servita in occasioni solenni come il banchetto del premio Nobel o un matrimonio reale. Le uova sono prodotte dal coregone, un pesce che vive nelle acque leggermente salate vicino alla costa di Kalix, nella Svezia settentrionale. Questi piccoli pesci che misurano poco meno di 20 centimetri di lunghezza, nonostante le loro piccole ed acuminate spine, sono considerati una squisitezza locale dalla gente del posto. Per questo motivo, si possono trovare in ricette molto diverse tra loro, anche se solitamente i metodi oscillano soprattutto tra la classica impanatura cotta al forno e cotta nella frittura.

Le uova dei coregoni che nuotano nelle acque di Kalix possiedono un colore e un sapore particolari e sono considerate uniche. La stagione di pesca è strettamente controllata e va dal 20 settembre alla fine di ottobre, senza che costituisca un vero danno o senza che lasci un vero impatto significativo sulla popolazione ittica del Golfo di Botnia. Tuttavia, è certo che il numero di uova raccolte varia di anno in anno, anche se per motivi ancora oggi relativamente sconosciuti. Una volta pescate, le femmine vengono separate dai maschi e le uova vengono estratte a mano. Da ogni coregone si ottengono circa due cucchiaini da tè di uova, che vengono sciacquate, essiccate e leggermente salate.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta solennemente decorata dalle nobili uova di coregone per poter arricchire il vostro classico purè di patate!

KALIX LÖJROM SU UN LETTO DI PUREA DI PATATE CREMOSA SERVITO CON PANNA ACIDA, CIPOLLA ROSSA E ANETO



INGREDIENTI:

- 200 g di Kalix Löjrom
- 200 ml di panna acida
- 2 cipolle rosse medie
- 1 rametto di aneto
- 500 g di patate
- 100 g di burro
- 300 ml di panna fresca
- sale
- noce moscata

PREPARAZIONE

1. Versare la panna acida in un filtro da caffè e scolarla per 30 minuti per darle una consistenza più soda.
2. Tritare finemente le cipolle rosse e sminuzzare l'aneto.
3. Sbucciare le patate e cuocerle in abbondante acqua. Scolarle e schiacciarle fino ad ottenere una purea. Sciogliere il burro e aggiungerlo alle patate. Montare la panna fresca a neve ferma e mescolarla con la purea per darle una consistenza densa e soffice. Condire con sale e noce moscata.
4. Disporre una generosa quantità di purea in un piatto fondo. Guarnire con parti uguali di Kalix Löjrom, cipolla rossa, panna acida e aneto. Servire immediatamente.

Et voilà, il piatto è servito!