

SECONDI PIATTI

Bistecche di salmone alla viennese

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SALMONE 600 gr

BURRO 60 gr

VINO BIANCO 1 bicchierino

TUORLO D'UOVO 2

ERBA CIPOLLINA 1 cucchiaino da tè

PROSCIUTTO CRUDO 50 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Friggete nel burro le bistecche di salmone su entrambi i lati.



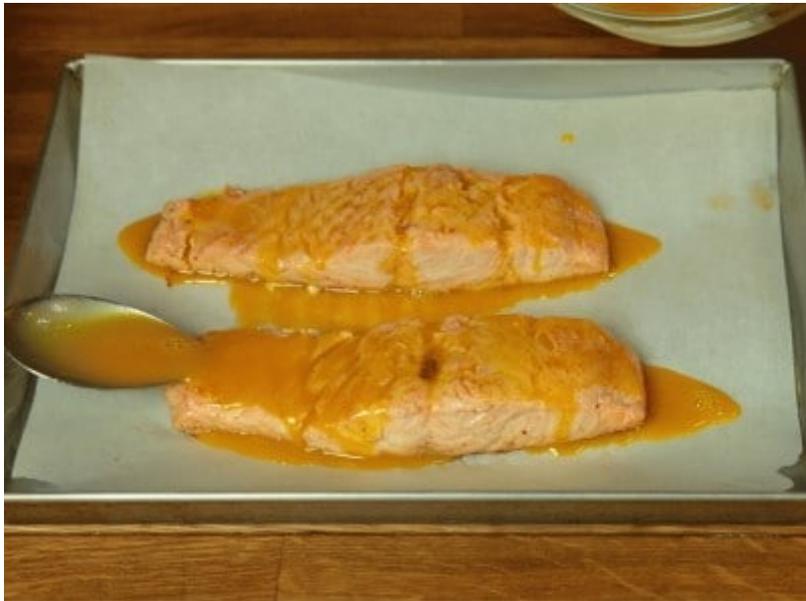
- 2 Sfumate con del vino bianco e trasferite il salmone in una teglia imburrata o foderata di carta forno.



- 3 Sbattete i rossi d'uovo con un po' di sugo di cottura del pesce.



4 Versate questo composto sul pesce.



5 Cospargete con il prosciutto tritato e l'erba cipollina e mettete in forno fino a che la salsa si addensi.



6 Servite immediatamente con insalata verde.