

SECONDI PIATTI

# Filetto di salmone con salsina al burro e rucola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

SALMONE 500 gr  
RUCOLA 40 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
FONDO DI PESCE 300 ml  
BURRO 3 cucchiaini da tavola  
SUCCO DI LIMONE  
SPICCHIO DI AGLIO tritato fine - ½  
PEPE NERO  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il filetto di salmone in quattro grandi pezzi uniformi. Condite con sale e pepe, rosolatelo in una padella con un po' d'olio (l'interno deve rimanere rosa) e mettetelo in

caldo.



**2** Lavate bene la rucola, togliate i gambi e tagliatela a strisciole.

Riducete il fondo di pesce ad un quinto del suo volume (circa 60ml) e mescolatelo al burro freddo.



**3** Unite la rucola e l'aglio, condite con sale, pepe, succo di limone e servite insieme al filetto di salmone.

