

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.

