

ANTIPASTI E SNACK

Girelle primavera al salmone

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

TRANCIO DI SALMONE 1
CAROTE
CIPOLLE
PANNA 3 cucchiari da tavola
NOCE MOSCATA
BRANDY
UOVA 1
ZUCCHINE 1
PANNA 2 cucchiari da tavola
BASILICO 2 foglie
AGLIO
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Cuocere in olio e aglio la zuccina gratugiata grossolanamente, quando è pronta unite basilico e l'uovo precedentemente sbattuto e salato e la panna. Fate una semplice frittatina e mettetela da parte quando è pronta

Nel frattempo che cuoce la frittata potete iniziare a pulire il salmone privandolo di pelle e tutte le lisce!

Tagliate a cubetti e poi battete a coltello.

Quando è tutto pronto mettere a rosolare carote e cipolle nell'olio e poi il salmone, fatelo rosolare un po' e sfumate con il brandy!

Salare, speziare con la noce moscata e dopo 3 minuti di cottura versare la panna.

Fare cuocere altri 2 minuti fino ad aver ottenuto un composto abbastanza denso ma ancora cremoso.

Per far raffreddare la frittata mettetela su della pellicola così sarà già pronta per quando bisognerà metterci la farcia.

Basterà metterne una quantità adeguata (a vostro gusto ma senza esagerare se no non si riesce a chiudere!) e poi aiutarsi con la pellicola per formare il rotolo .



2 Lasciatelo a riposo almeno 10 minuti per farlo compattare. Affettate e servite.

