

SECONDI PIATTI

# Bistecche di salmone alla viennese

di: *Cookaround*

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.



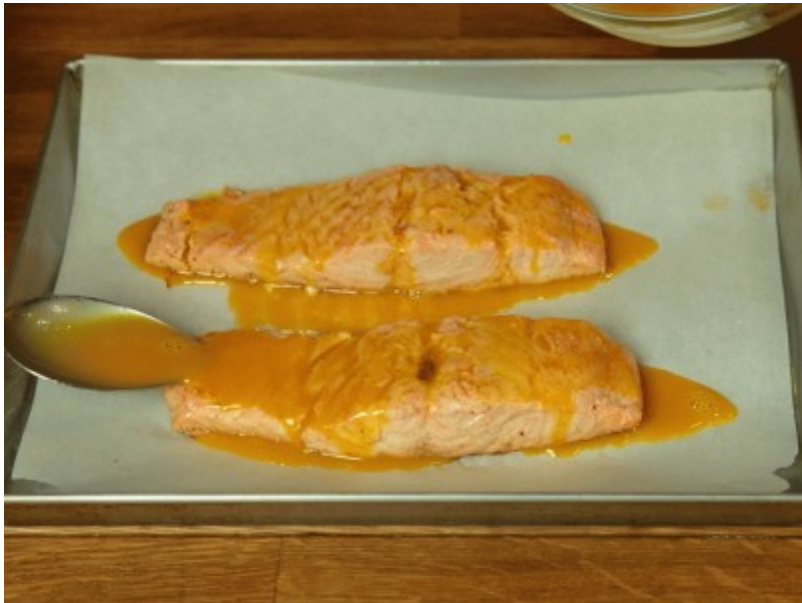
**2** Sfumate con del vino bianco e trasferite il salmone in una teglia imburrata o foderata di carta forno.



**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.