

SECONDI PIATTI

Salmone ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

TRANCI DI SALMONE da circa 150 g

ciascuno - 4

FUNGHI PORCINI 300 gr

BASILICO 1 mazzetto

SCALOGNO 2

PANNA 100 ml

BURRO 40 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mondare i funghi eliminando la parte terrosa.

In una padella con 20 g di burro rosolare il salmone, aiutandovi con un cucchiaio, versate il burro sulla parte superiore del salmone fino a fargli prendere un colorito più chiaro,

togliere il salmone e finire la cottura in forno a 150 gradi per altri 10 minuti.

Nella stessa padella con il burro rimasto rosolare i funghi, per 3-4 minuti a fiamma viva, insaporire di sale e pepe, versare la panna e lasciare ridurre il tutto per altri 5 minuti a fiamma moderata. Levare il salmone dal forno e unirlo alla salsa dei funghi, lasciare insaporire il tutto con il basilico tagliato a listarelle.

Servire il salmone con la sua salsa, ai funghi e un ciuffo di basilico fresco.