

SECONDI PIATTI

Salmone ai funghi

di: *Cookaround*

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 cucchiaino, 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.