

SECONDI PIATTI

Salmone alla rivierasca

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



4 TRANCI DI SALMONE FRESCO DI 250 G L'UNO CIRCA, 50 G DI PROSCIUTTO CRUDO, UN POCO DI BURRO, UNA FETTA DI PANCETTA, 1 BICCHIERINO DI SIDRO O VINO BIANCO, 1/2 BICCHIERE DI BRODO BOLLENTE, SALE, FARINA. COME ACCOMPAGNAMENTO

patate cotte a vapore

pomodori fritti.

PREPARAZIONE

- 1 Salate e infarinate i tranci di salmone. In una padella mettete il burro e la pancetta tritata e fate soffriggere un pochino. Rosolate i tranci di salmone nel condimento da entrambi i lati, badando che la carne rimanga morbida. A questo punto bagnatela con il sidro e il

brodo bollente. Passate la padella in forno caldo per 4-5 minuti. Liberare i tranci di salmone dalla pelle e dalle lische e sistemateli in una casseruola.

Nella stessa padella con il condimento mettete la pelle e le lische e amalgamate il tutto. Passate il composto al setaccio, pressando ben bene in modo da far uscire tutto il sugo. Versate questo sugo sui tranci di salmone. Servite accompagnando con patate cotte al vapore e pomodori fritti.