

SECONDI PIATTI

Salmone burro e salvia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1
- 4 kg salmone sfilettato
- olio extravergine d'oliva
- burro q.b.
- salvia
- sale
- 1/2 bicchiere vino

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro con l'olio in una padella e fateci rosolare il salmone girandolo da entrambi i lati in modo tale che assorba i grassi.



2 Sfumate con il vino bianco ed aggiungete la salvia, il sale e qualche ricciolo di burro.



3 Aggiungete l'acqua necessaria ed ultimate la cottura.

Rosalia



Salmon Bites & Sauce

