

SECONDI PIATTI

## Salmone con salsa ai finferli e basilico

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

TRANCI DI SALMONE 200 g circa l'uno - 4

FINFERLI 300 gr

PANNA FRESCA 200 ml

BASILICO 5 foglie

SALE

PEPE BIANCO

BURRO 50 gr

VINO BIANCO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

### PREPARAZIONE

- 1 In una padella con l'olio, trifolate i finferli, precedentemente mondati e puliti dalla parte terrosa, per 10 minuti a fiamma vivace.



- 2 Aggiungete 125 ml di panna, insaporite di sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace.



- 3 In un'altra padella, con il burro, cuocete i tranci di salmone, precedentemente lavati e spinati.

Appoggiate il salmone dalla parte della pelle e con l'aiuto di un cucchiaio versargli sopra il burro caldo fino a fargli prendere un colore chiaro, finite la cottura del salmone in forno a 150°C per 10 minuti.



4 Nella stessa padella del salmone, deglassate il fondo di cottura con il vino.



5 Aggiungete il basilico lavato e tagliato a listarelle e quasi contemporaneamente aggiungete il resto della panna.



**6** Unite i funghi preparati precedentemente, correggete di sale e pepe, lasciate insaporire per 5 minuti.



**7** Servite il salmone caldo con la sua salsa ai funghi e altro basilico fresco, come decorazione.