



Filetti di salmone alla panna e birra Guinness



Ingredienti per 4 persone

n° 4	Filetti di salmone
200 ml	Panna liquida
n° 1	Scalogo
n° 1	Noce di burro
n° 1/2	Bicchiere di Guinness
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Erba cipollina (oppure aneto)

Preparazione

1. Tritare lo scalogo.
2. Scaldare l'olio e il burro in una padella e far imbiondire lo scalogo; versare il mezzo bicchiere di birra Guinness.
3. Unire i filetti di salmone e cuocere coperto a fuoco lento per circa 15 minuti girando ogni tanto i filetti.
4. A fine cottura frullare il fondo di cottura, rimetterlo nella padella assieme al salmone.
5. Aggiungere la panna liquida e farla ridurre fino a che non diventa una sorta di crema.
6. Mettere i filetti in un piatto da portata, cospargere con la salsa e con l'erba cipollina tritata (o ciuffetti di aneto) e servire.