



Rose di salmone col porro



Ingredienti per 4 persone

800 g	Filetto di salmone
n° 1	Porro
100 ml	Vino bianco
20 g	Burro
50 ml	Panna
n° 1	Mazzetto di erba cipollina
q.b.	Finocchietto, foglia
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Pulire il filetto di salmone, lavarlo, asciugarlo e tagliarlo sottilmente a fette trasversali oblique.
2. Mondare il porro, privandolo delle radici e della parte verde più dura, lavarlo e ridurlo a rondelle sottili.
3. Lavare l'erba cipollina e il finocchietto e spezzettarli.
4. Imburrare una teglia da forno, distribuirvi le rondelle di porro e sovrapporvi le fettine di salmone, arrotolate in forma di rosa. Insaporire con un pizzico di sale e una macinata di pepe, irrorare con il vino bianco, coprire la teglia con un foglio di alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 8-10 minuti circa.
5. Togliere la teglia dal forno, eliminare l'alluminio, sgocciolare con una spatola le rose di salmone e le rondelle di porro e tenerle al caldo.
6. Filtrare il fondo di cottura, versarlo in un tegamino e aggiungere la panna.
7. Far ridurre la salsa a fuoco vivace, poi unire l'erba cipollina e il finocchietto spezzettati.
8. Trasferire le rose di salmone ben calde su un piatto da portata e servirle, accompagnandole con la salsa appena preparata.