



## ***Salmone ai grandi aromi***



### **Ingredienti**

n° 4	Tranci di salmone fresco
50 g	Pancarrè
n° 1	Uovo
n° 4	Patate gialle
100 g	Yogurt intero
n° 1	Mazzetto di coriandolo fresco
n° 1	Mazzetto di prezzemolo
30 g	Burro
n° 2	Cucchiari di Vermut secco
q.b.	Sale

### **Preparazione**

1. Tagliare le patate a pezzettini e scottarle in acqua salata per 10 minuti.
2. Scolare e tenerle al caldo.
3. Eliminare la crosta dalle fette di pancarrè, sbriciolarle e riunirle nel mixer con il prezzemolo, il coriandolo.
4. Frullare fino ad ottenere un trito omogeneo.
5. Sbattere l'uovo in una ciotola con una presa di sale.
6. Privare i tranci di salmone della pelle e della lisca centrale e dividerli a metà
7. Passare i filetti di pesce prima nell'uovo e poi nel trito di pane ed erbe facendo aderire bene su tutti i lati.
8. Cuocerli in una padella antiaderente con il burro spumeggiante per 3-4 minuti.
9. Spruzzare il pesce con il Vermut.
10. Lasciar evaporare per qualche istante, regolare di sale e scolare il pesce suddividendo già nei piatti da portata.
11. Versare lo yogurt nel fondo di cottura del pesce.
12. Unire le patate, farle insaporire mescolandole e disporle nei piatti accanto al salmone.