
ARROSTO DI SALMONE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trancio di filetto di salmone pulito di pelle e lisce (gr 600),
- 500 g di patate,
- 350 g di carote,
- 30 g di porro,
- prezzemolo,
- vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero in grani.

Con un coltellino affilato, a lama leggermente ricurva, tornite le patate e le carote, quindi fate lessare entrambe le verdure in abbondante acqua bollente salata, scolandole al dente.

Dividete il filetto di salmone in due pezzi uguali, insaporiteli con sale, pepe macinato, quindi distribuite su uno dei due il porro ridotto a julienne (filetti), appoggiatevi sopra il pezzo di salmone ancora libero, infine legate questa specie di sandwich con alcuni giri di spago bianco da cucina.

Salate, pepate ancora, accomodate il pesce in una teglia, insieme con le patate e le carote preparate, irrorate con alcune cucchiainate d'olio, e passate in forno a 250° per 25' circa, sfumando durante la cottura con mezzo bicchiere di vino.

Liberate il salmone dallo spago e servitelo insieme con l'intingolo di verdure, completato con un trito di prezzemolo.