

CREMA DI FINOCCHI AL SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 finocchi,
- 80 g di salmone affumicato,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaio di panna,
- 1 pizzico di aneto,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate i finocchi.

Tagliateli a fettine e fateli stufare a fuoco basso per circa 20 minuti in un tegame con il burro e mezzo bicchiere d'acqua.

Quando sono cotti, aggiungete un altro mezzo bicchiere d'acqua e frullateli fino a ottenere una crema omogenea.

Amalgamatevi un cucchiaio di panna, regolate sale e pepe.

Versate la crema in una zuppiera, aggiungete il salmone sminuzzato e un pizzico di aneto.

Servite.