

SALMONE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di salmone fresco,
- 200 g di funghi freschi,
- 80 g di burro,
- 1 limone (succo),
- pepe,
- sale.

Disporre le fette di salmone in una pirofila imburrata, salare e pepare.

Aggiungere i funghi tagliati a fettine, il burro a fiocchetti e mettere in forno per 25'.

A cottura ultimata, sciogliere in un pentolino un pezzetto di burro, unire il succo di 1 limone, sbattere e versare sul pesce.

Servire contornato con i funghi.