

SALMONE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 6 persone:

- 12 scaloppe di salmone fresco,
- 30 g di scalogno,
- 30 g di burro,
- 1 limone,
- 100 cl di vino porto,
- zenzero fresco,
- albume d'uovo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe di Caienna.

Togliete alle scaloppe di pesce eventuali peli, lische e scarti.

Appoggiatele, 2 a 2, su 6 quadrati di carta da forno.

Condite le scaloppe con un filo d'olio, sale, pepe di Caienna, una grattatina di zenzero e il succo dello stesso.

Pennellate i bordi dei quadrati con l'albume battuto, appoggiatevi sopra altri 6 quadrati di carta e chiudete i cartocci.

Passate nel forno già a 250° per 12 minuti.

Fate appassire lo scalogno tritato nel burro, quindi spruzzate con il succo passato di un limone e con il Porto.

Portate al bollore e lasciate ridurre.

Aperte i cartocci con un taglio e serviteli con il condimento allo scalogno.