

SALMONE AL SALE CON CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di salmone (tranci da 200 g di l'uno),
- 12 cappelle di funghi champignon,
- 1 cucchiaino di cipolla tritata,
- 1 cucchiaino di trito di maggiorana, timo, dragoncello,
- pepe,
- 50 g di panna,
- 5 cucchiai di vino bianco secco,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- sale grosso,
- sale fino.

Salate i tranci di filetto, ben puliti ma con la pelle, dal lato della polpa, usando il sale grosso.

Fateli rosolare in 2 cucchiai d'olio caldo, mettendoli in padella dal lato non salato, cioè quello coperto dalla pelle.

Lasciateli cuocere a fuoco moderato, senza girarli e senza esagerare con il tempo di cottura (saranno pronti in 8-10 minuti circa), perché all'interno dovranno rimanere leggermente rosati; quasi alla fine, spruzzateli con 2 cucchiai di vino e cospargeteli con un grosso pizzico di trito aromatico.

Mentre il salmone sta cuocendo, tagliate a spicchietti le cappelle di champignon e rosolatele a fuoco vivo in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio.

Fate appassire la cipolla in una cucchiata d'olio; insaporite il soffritto con il resto del trito aromatico, sale, pepe; bagnatelo con 3 cucchiatae di vino e non appena l'intingolo si sarà ridotto della metà, aggiungete la panna e lasciate leggermente addensare, ottenendo una salsina molto delicata.

Servite i tranci di pesce insieme con i funghi rosolati, il tutto irrorato con la salsina.

Accompagnate con patate al cartoccio condite con la stessa salsa.