
SALMONE ALL'ANETO AL MICROONDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di salmone fresco in tranci di 100 g ognuno,
- 300 g di besciamella pronta,
- 100 g di panna fresca,
- 1 tuorlo,
- 1 scorzetta di limone,
- 1 dado vegetale,
- aneto,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale.

Mettete i tranci di salmone in un piatto da forno e salate leggermente.

Irrorateli con il vino e copriteli con pellicola.

Passateli al microonde e cuoceteli a 3/4 della potenza per 3 minuti.

Mescolate la besciamella con mezzo dado vegetale sciolto in mezzo bicchiere di acqua bollente.

Incorporatevi il tuorlo e la panna fresca.

Completate quindi con la buccia grattugiata di mezzo limone e con qualche fogliolina tritata di aneto.

Passate al microonde 1 minuto alla potenza massima.

Servite il salmone salsato e guarnito con barbine di aneto.