

SALMONE CON SALSA VERDE

Ingredienti per 8 persone:

- 1600 g di salmone fresco (tranci da 200 g l'uno),
- 2 scalogni,
- 10 cl di vino bianco secco,
- 200 g di maionese,
- 50 g di panna,
- 1 manciata di spinaci,
- 4 ciuffetti di prezzemolo,
- 10 steli di erba cipollina,
- sale,
- pepe in grani.

Allineate i tranci di salmone in una casseruola larga e bassa.

Unite gli scalogni a spicchi, il vino, poco sale e qualche grano di pepe.

Coprite e cuocete a fiamma molto bassa per 15 minuti circa.

Nel frattempo mondate, lessate e strizzate gli spinaci quindi frullateli con il prezzemolo, l'erba cipollina tagliuzzata e la panna.

Estraete i tranci di salmone e teneteli al caldo nel forno a 180°C.

Diluite il composto di spinaci con qualche cucchiata di liquido di cottura del pesce, filtrato, e regolate di sale e pepe.

Mescolate la maionese con il composto di spinaci, aggiungendo se necessario ancora qualche cucchiata di liquido di cottura del pesce.

Sistemate i tranci di salmone sul piatto e versatevi sopra un po' di salsa, servendo la rimanente a parte.

Accompagnate con zucchine lessate.