

SALMONE CON TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di salmone da 70 g ciascuno,
- 8 fette di tartufo nero,
- 1 dose di salsa di vino bianco,
- 400 g di piselli mangiatutto,
- sale,
- pepe,
- 20 g di burro,
- 1 cucchiaio di burro chiarificato,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di liquido di conservazione del tartufo.

Pulite i piselli mangiatutto, scottateli per un paio di minuti in abbondante acqua salata, facendo in modo che rimangano al dente.

Fateli raffreddare sotto l'acqua corrente, apriteli, riduceteli a striscioline sottili e fateli saltare in padella con burro, sale e pepe.

Fate scaldare in una pirofila il burro chiarificato e l'olio d'oliva e rosolatevi i filetti di salmone, già cosparsi con sale e pepe.

Fateli dorare leggermente su entrambi i lati, poi terminate la cottura nel forno caldo (200°) per alcuni minuti.

Distribuite la verdura, calda, in quattro piatti individuali e appoggiatevi sopra i filetti di pesce.

Fate cuocere le fettine di tartufo in una pentolina col loro liquido di conservazione, poi posatele sul salmone.

Preparate la salsa di vino bianco come indicato nella ricetta corrispondente, ponetela in una casseruolina, diluitela leggermente con un po' del liquido di conservazione di tartufo, quindi portate ad ebollizione.

Frullate la salsa, regolate di sale e servitela col pesce.