

SALMONE GUARNITO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di salmone fresco in una sola trancia,
- sale,
- 10 foglie di alloro,
- 2 cipolle,
- 2 limoni,
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani,
- insalata lattuga,
- pomodori in spicchi,
- prezzemolo,
- cetriolo a rondelle,
- 100 g di burro.

Legare una trancia di salmone fresco di 1000 g di e lessare a fuoco dolce, in acqua salata aromatizzata con 10 foglie di alloro tritate, due cipolle affettate finemente, due limoni affettati con la buccia e un cucchiaino di pepe nero in grani. Scolare il pesce cotto, slegarlo e servirlo su un piatto di lattuga affettata, coperto con spicchi di pomodoro, trito di prezzemolo e rondelle di cetriolo, il tutto irrorato con 100 g di burro fuso a bagnomaria.