

## SALMONE IN SALSA DI ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di salmone (tranci da 250 g di ciascuno),
- 1 cipolla bianca,
- 13 cl di vino bianco secco,
- 50 cl di brodo di pesce,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di farina,
- 6 cl di panna,
- 1 tuorlo d'uovo,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di aneto fresco finemente tritato (o 2 cucchiaini di aneto secco finemente tritato),
- 1 fettina di limone.

Il salmone in salsa di aneto è un delizioso secondo di pesce tipico del Giorno del Ringraziamento (Thanksgiving day, 4 luglio), tradizione che si dice essere stata iniziata da Abigail Adams, moglie del secondo Presidente degli Stati Uniti.

In una casseruola larga mescolare la cipolla, la fetta di limone, il vino ed il brodo di pesce.

Portare a bollore, far bollire per circa 1 minuto e quindi abbassare la fiamma.

Mettere il salmone nel liquido in cottura e quindi lasciar sobbollire a fuoco lento per circa 10 minuti.

Nel frattempo fondere il burro a fiamma bassa in un pentolino; aggiungervi quindi la farina e cuocere a fuoco basso per una paio di minuti.

Una volta che è pronto il salmone, prelevare dalla casseruola 1 tazza (25 cl) di brodo e versarlo nel pentolino, lasciando cuocere ed addensare per 3 minuti circa, al termine dei quali abbassare la fiamma.

In una terrina battere il tuorlo con la panna (o panna e latte) e versare lentamente il composto nel pentolino; cuocere, senza mai far bollire, per altri due minuti ed al termine salare, pepare ed aggiungere l'aneto.

Togliere dal fuoco.

Prendere i tranci di salmone con una schiumarola o una spatola forata, posarli uno ad uno brevemente su carta da cucina (per asciugarli leggermente), disporre in un piatto e versarvi sopra la salsa.

Servire immediatamente, eventualmente guarnito con rametti di aneto fresco e fettine di limone.