

SPEZZATINO DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di salmone,
- 1 tazza di panna liquida,
- 1 bicchierino di vermouth secco,
- 25 g di erba cipollina,
- fumetto di pesce,
- limone,
- sale,
- pepe.

Squamate, spellate ed eviscerate il salmone.

Praticate un taglio lungo la spina dorsale e ricavatene i filetti laterali.

Tagliateli a pezzetti e cuoceteli a fuoco vivo in un tegame antiaderente per circa due minuti.

In una casseruolina scaldate il fumetto di pesce unite la panna e il vermouth, fate addensare.

Disponete lo spezzatino di salmone su un piatto da portata, coprite con la crema, cospargete di erba cipollina tritata finissima e servite subito.