

SALMONE AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

1 salmone fresco da 1,5 kg già eviscerato,
1 scalogno grande,
300 g di patate novelle,
60 g di burro,
20 g di tartufo nero,
6 bicchierini di Vinsanto,
1 rametto di timo,
1 rametto di maggiorana,
1 ciuffo di prezzemolo,
sale,
pepe.

Lavate le foglie di timo e maggiorana e tritatele finemente insieme al prezzemolo e allo scalogno.

Amalgamate le erbe aromatiche in una ciotola con 40 g di burro fatto precedentemente ammorbidire a temperatura ambiente.

Tagliate il tartufo in minuscoli pezzetti e incorporateli al burro.

Sciacquate il salmone e asciugatelo.

Salate e pepate l'interno della cavità e sistematevi l'impasto di burro aromatico.

Disponete sul fondo di una teglia il burro rimasto a fiocchetti, adagiatevi il salmone e versate il vinsanto.

Fate cuocere per 30 minuti in forno a 180 °C.

Sfregate le patate novelle con un canovaccio pulito da cucina, per eliminare la buccia, sciacquatele, quindi lessatele.

Levate il pesce e tenetelo intero al caldo; fate addensare il sugo di cottura scaldandolo per qualche minuto a fiamma vivace, quindi servite il salmone con le patate novelle e il sughetto.