

SECONDI DI PESCE

Salmone alla parigina

Origine: Francia, Francia (Parigi)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Salmone (fette di 200 g)	4 fette
Panna	20 cl
Vino bianco	20 cl
Erba cipollina	2 cucchiaini
Pernod	1 cucchiaio
Burro	80 g
Scalogni	2
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Ungete di burro una pirofila e disponetevi le fette di salmone; conditele con sale e pepe macinato. Versatevi sopra il vino bianco, poi la panna, cospargete di scalogno tritato ed erba cipollina finemente tagliuzzata.
- 2 Spruzzate con il Pernod. Accendete il forno a 180 gradi. Mettete in forno e fate cuocere coperto con un foglio di alluminio per 20 minuti.
- 3 Estraete il recipiente dal forno, eliminate la pelle dai tranci e deponeteli in un piatto da portata, coprite e tenete in caldo.
- 4 Passate il sugo di cottura, portatelo a lenta ebollizione, travasatelo in una casseruola poi, fuori dal fuoco, aggiungete il burro freddo tagliato a lamelle, una per volta, sbattendo bene con la frusta.
- 5 Quando la salsa sarà ben legata e untuosa, velate con questa la superficie delle fette di salmone e servite subito.