

Filetto di salmone con salsa cremosa alle erbe aromatiche e al vino bianco



Semplice ma raffinato: la salsa al vino bianco leggermente acidula trasforma questo piatto di salmone in una festa per il palato!

Questo succulento filetto di salmone è qualcosa per veri intenditori. Succo di mela e vino bianco conferiscono alla salsa un gusto inconfondibile e la giusta dose di acidità. Anche se la combinazione può sembrare strana, dovrete assolutamente provarla.

I piatti cotti in forno sono sempre ottimi quando si hanno ospiti. Una volta che il pesce è in forno, c'è ancora tempo per preparare altro. Buon appetito!

- 4 filetti di salmone senza pelle da 150 a 200 g cadauno
- 2,5 dl di succo di mela
- 2,5 dl di vino bianco secco
- 5 dl di panna semigrassa
- 1 cipolla grande, finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio, grande, tagliato a metà
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- ½ dado di verdure
- 1¼ cucchiaino di farina
- Succo di limone (a piacimento)
- Un mazzetto cadauno di aneto, erba cipollina e prezzemolo liscio
- Un po' di olio di oliva e burro
- Sale e pepe

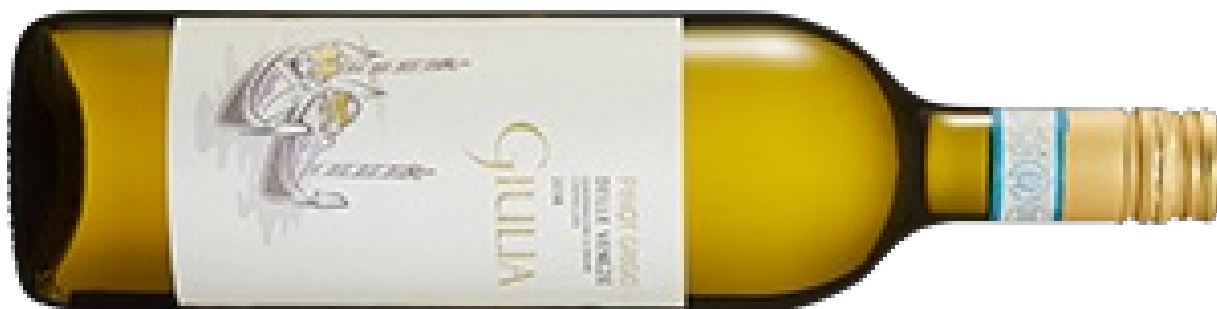
1. Tamponare il pesce con carta per uso domestico. Cospargere su entrambi i lati un po' di olio di oliva e succo di limone, strofinare le metà dell'aglio e salare.
2. Mettere il salmone in una pirofila gratinata, mettere metà delle erbe aromatiche fresche (intere, non tritate!) tra i filetti e lasciare riposare il pesce fino al momento di metterlo nel forno.
3. In una padella, soffriggere la cipolla tritata nel burro, aggiungere lo spicchio d'aglio spremuto e cuocere per circa un minuto.
4. Aggiungere il concentrato di pomodoro e mescolare, poi cospargere con la farina e poi girare il tutto a fuoco basso per un altro minuto.

5. Smorzare con il vino e lasciare evaporare fino a che il tutto si riduca della metà.
6. Aggiungere il succo di mela e riportare a ebollizione. Aggiungere il dado di verdure , abbassare il fuoco e cuocere la salsa per circa 5 minuti, quindi aggiungere la panna semigrassa.
7. Preriscaldare il forno a 180 gradi.
8. Tritare finemente la seconda metà delle erbe aromatiche e aggiungerle alla salsa.
9. Cuocere la salsa fino alla consistenza desiderata.
10. Condire a piacere con succo di limone, sale e pepe e riscaldare di nuovo brevemente.
11. Togliere le erbe aromatiche tra i filetti di salmone e versare la salsa sopra di essi. Mettere poi il pesce in forno per circa 20-25 minuti (il tempo di cottura può variare leggermente a seconda della dimensione dei filetti e del tipo di salmone.)
12. Come contorno: riso classico o selvatico.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti

Giulia Pinot Grigio delle Venetie DOC

Giallo chiaro con riflessi verdi. Aromi che ricordano le mele verdi. Al palato regala una freschezza fruttata con un'acidità robusta.



[Visualizzare nello Shop Vini](#) >