SALMONE AFFUMICATO ALLA NORMANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro,
- due cucchiai di farina,
- mezzo litro di brodo,
- sale,
- pepe,
- 200 g di salmone affumicato.

Fate fondere 25 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il brodo caldo, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per 10 minuti, a fuoco moderatissimo, senza mai smettere di rimestare. Togliete quindi la vellutata dalla fiamma e unitevi il restante burro, amalgamandolo delicatamente. Sistemate le fette di salmone affumicato sul piatto di servizio, dopo averle arrotolate su se stesse: irrorate con la vellutata e portate in tavola immediatamente.