

SALMONE AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di salmone fresco (tranci da 200 g di l'uno),
- 4 finocchi,
- 1 mazzetto di finocchietto,
- 1 cipolla piccola,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco,
- alcuni grani di pepe rosa,
- alcuni fili di zafferano,
- sale.

Mondate, lavate e affettate non troppo sottilmente i finocchi.

Tritate il finocchietto.

Fate bollire l'acqua nella pentola a vapore, abbassate il fuoco e disponete nel cestello forato le fette di finocchio e sopra il salmone.

Spolverizzate con la metà del finocchietto tritato e il pepe macinato al momento.

Coprite e lasciate cuocere per 20 minuti.

Preparate una vinaigrette mescolando olio, aceto, cipolla tritata finissima, sale, pepe, il rimanente finocchietto tritato e i fili di zafferano.

Disponete sul piatto da portata le fette di finocchio con il salmone, irroratelo con la vinaigrette e servite.