SALMONE AL FORNO CON PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di salmone (150 g di ciascuno),
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di burro,
- 1 scalogno,
- 1 pomodoro,
- sale,
- pepe bianco,
- 25 cl di panna,
- 1 pizzico di cumino in polvere.

Strofinate l'interno di una pirofila con lo spicchio d'aglio, quindi ponetevi il burro e fatelo fondere dolcemente.
Mettete nel recipiente anche lo scalogno tagliato a brunoise e fatelo rosolare a calore moderato per alcuni minuti, quindi unite il pomodoro, pelato, privato dei semi e tagliato a dadini.
Salate e pepate i filetti di salmone e adagiateli nella pirofila.
Versatevi sopra la panna, insaporita con un pizzico di sale e uno di cumino, coprite la pirofila con un foglio d'alluminio e fate cuocere nel forno preriscaldato (220°) per 10 minuti.
A metà cottura togliete il foglio d'alluminio, in modo che la preparazione possa gratinare.
Servite il salmone caldo, con contorno di spinaci al burro.