SALMONE ALLA PARIGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di salmone (fette di 200 g),
- 20 cl di panna,
- 20 cl di vino bianco,
- 2 cucchiai di erba cipollina,
- 1 cucchiaio di Pernod,
- 80 g di burro,
- 2 scalogni,
- sale,
- pepe.

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.
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.
Estraete il recipiente dal forno, eliminate la pelle dai tranci e deponeteli in un piatto da portata, coprite e tenete in caldo.
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.
Quando la salsa sarà ben legata e un tuosa, velate con questa la superficie delle fette di salmone e servite subito.