

SALMONE UBRIACO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di salmone fresco,
- 1 bicchiere di brandy,
- 4 foglie di alloro,
- pepe nero in grani,
- olio d'oliva,
- sale.

Preparate una marinata con il brandy, 2 cucchiai di olio, l'alloro e il pepe in grani e lasciate il salmone a insaporire per almeno due ore.

Cuocete le fette in una teglia con poco olio, salandole leggermente e aggiungendo a poco a poco la marinata filtrata con un colino fine.

Servite ben caldo.