

TRINCI DI SALMONE ALLA SALSA DI ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tranci di salmone di 3 cm di spessore con la pelle,
- sale,
- pepe,
- succo di limone,
- 1 mazzetto di aneto,
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 2 cucchiaini di senape di thomy,
- 3 cucchiaini di panna acida,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva.

Salare e pepare i tranci poi spruzzarli con il limone e girarli nell'olio.

Lasciar riposare coperto per 1 ora.

Lavare l'aneto, togliere il gambo grosso e tritare finemente.

Sciogliere lo zucchero nell'aceto e aggiungere senape e panna acida.

Sbattere e aggiungere a poco a poco l'olio fino ad ottenere una salsa consistente.

Unire l'aneto.

Mettere i tranci sulla griglia unta e cuocere da ambo le parti per 4-5 minuti.

Servire la salsa separatamente.

Accompagnare con riso bianco oppure pane parigino, spinaci o insalata mista.

Suggerimento per la griglia: pesci d'acqua dolce: avvolgere trota, coregone, salmerino e persico nella carta di alluminio prima di metterli sulla griglia; pesci di mare: griglia e pesce devono essere ben unti.

Grigliare a fuoco moderato.

Potere anche rivestire la griglia con carta di alluminio.