

DADOLATA DI SALMONE CON PINOLI E MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di salmone
- 2 noci di burro
- 50 g di mandorle
- 50 g di pinoli
- 1 pugno di farina
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- 2 cucchiaini di brandy
- prezzemolo tritato

Tagliare il salmone a cubetti.

Sciogliere il burro a fuoco lento, infarinare il salmone e farlo rosolare nel burro.

Quando è ben dorato fare un flambé col brandy.

Aggiungere le mandorle tritate ed i pinoli, 1/2 mestolo di acqua salata e la panna.

Lasciar cuocere a fuoco moderato per 5-10 minuti.

A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato.