

SALMONE AL VAPORE CON ASPARAGI E SALSA AL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetto di salmone,
- 250 g di fondo di pesce,
- 15 cl di vino nobile di Montepulciano,
- 80 g di burro,
- 300 g di asparagi selvatici fini,
- 2 limoni,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva extra-vergine.

Per la salsa: unite il vino al fondo di pesce e fate cuocere finché tutto sia ridotto ad un quarto; quindi aggiungete il burro a pezzetti, salate e pepate e montate.

Per il salmone: salate e pepate il salmone, conditelo con poco succo di limone e mettetelo per 2-3 minuti in una pentola a pressione.

Per gli asparagi: togliete agli asparagi la parte bianca, passateli in pentola con acqua bollente, olio, sale, succo di limone e cuoceteli al dente.

Versate la salsa nel piatto, adagiatevi sopra il salmone e guarnite con gli asparagi.