
SALMONE ALLA CREMA DI LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pezzi di filetto di salmone,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe,
- panna liquida,
- erba cipollina,
- 1 scalogno.

Saltare in padella i filetti di salmone con olio e burro e lo scalogno tritato, cuocere a fuoco lento girando il salmone di tanto in tanto, tenendolo coperto.

A cottura ultimata levare dalla pentola il fondo di cottura ed aggiungere la panna liquida, fare ridurre la panna finché non si presenti una crema abbastanza densa.

Servire il salmone cosperso di erba cipollina.