

SALMONE ALL'ARANCIA

Ingredienti per una persona:

- 1 fetta di salmone,
- sale,
- farina,
- burro,
- 1/2 arancia,
- 2 grani di pepe verde in salamoia,
- 1 pizzico di maggiorana,
- poca menta (facoltativo).

Prendere una bella fetta di salmone, salarla ed infarinarla per bene.

Far fondere del burro in una padella e poi farci rosolare il salmone.

A parte spremere una mezzo arancia, in cui mettere un paio di grani di pepe verde in salamoia schiacciati ed un generoso pizzico di maggiorana; ci dovrebbe stare bene anche un po' di menta, ma proprio poca.

Quando il salmone è a metà cottura abbondante, versarvi sopra l'intruglio di arancia ed aromi, con un pizzico di farina e lasciar restringere.

All'ultimo, aggiungere ancora un tocchetto di burro, lasciar fondere e mescolare un po' per amalgamare il sughetto.

Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare quel poco che basta perché l'intingolo si rapprenda ed infine gustare.