
SALMONE CON SALSE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 salmone da 1000 g,
- limone,
- timo,
- 1 cipolla,
- pepe,
- 1 foglia di alloro.

Preparare un court-bouillon bollendo per 45' 4 l di acqua 1/2 limone a fettine, un pizzico di timo, la cipolla a spicchi e poco pepe.

Filtrare il brodo.

Cuocere il salmone nel court-bouillon per 10'.

Scolare il pesce e far intiepidire, tenere da parte la testa, togliere la pelle e la lisca.

Ricomporlo sul piatto da portata con la testa al suo posto.

Circondare con fette di limone e servire con salse diverse.