



Bimby: Salmone al vapore con salsa di champignon - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 600 gr. di filetto di salmone privato della pelle, succo di 1 limone, scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato, sale e pepe q.b., 300 gr. di champignons, 2 scalogni, 1 mis. di vino bianco secco, 120 gr. di panna, 120 gr. di formaggio fresco, 1 pizzico di noce moscata, 50 gr. di olio di oliva extra vergine

Preparazione: Togliere eventuali lisce dal salmone e tagliarlo in otto fette. Salare, pepare e spruzzare con il succo di limone i filetti di salmone, metterli nella carta forno (bagnata e strizzata) chiudendo bene il cartoccio e disporli nel vassoio del Varoma. Tagliare i funghi a fettine e disporli nel Varoma. Inserire nel boccale 500 gr. di acqua: 6 min. 100°C vel. 1. Quando l'acqua bolle posizionare il Varoma completo e ben chiuso sul boccale e cuocere: 15 min temp. Varoma vel. 1. A metà cottura girare il cartoccio. Al termine della cottura togliere il Varoma e tenerlo in caldo. Sciacquare il boccale ed inserire scalogno e olio: 3 min. 100°C vel. 3. Posizionare la farfalla ed aggiungere vino bianco, formaggio e metà dei funghi già cotti: 3 min 100°C vel 4. Unire scorza di limone, noce moscata, panna e i funghi rimasti, sale e pepe: 30 sec vel 1. Disporre il salmone in un piatto da portata, irrorarlo con la salsina e buon appetito! N.B. Un riso al vapore cotto nel cestello contemporaneamente alla cottura al varoma dei funghi e del salmone completa molto bene questo piatto che potrete guarnire con rucola tagliata a listarelle.