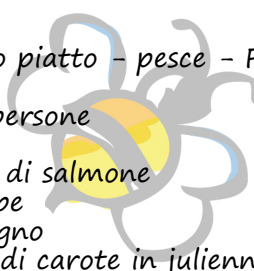




Francia - Salmone con carote - [Visualizza sul sito di line](#)

secondo piatto - pesce - Francia

per 4 persone



4 fette di salmone
sale pepe
1 scalogno
200gr di carote in julienne
noce moscata
20 cl di vino bianco secco
20cl di panna
gocce di limone

fare cuocere il salmone con 20 gr di burro su fuoco medio 4 ,5 minuti.
poi metterlo da parte.

Mettere altri 20 gr di burro e farvi cuocere lo scalogno 2 minuti.

Aggiungere le carote sale, pepe, noce moscata.

Bagnare con 20 cl di vino bianco secco e lasciare cuocere su fuoco basso 8 /10 minuti finchè il vino bianco non sia quasi tutto evaporato.

Aggiungere 20cl di panna, qualche goccia di limone, fare addensare.

Fare scaldare il salmone dentro questa salsa. Servire caldo accompagnando con riso basmati.

eCucinando.it