



Treccia di salmone e sogliola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - zucchine

Ingredienti

1 sogliola di 750 gr circa
4 lunghe strisce di filetto di salmone
1 pezzetto di sedano
1 pezzetto di cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco secco
3 grani di pepe
sale

4 zucchine per guarnire

Per la salsa

200 gr di polpa di pomodoro
100 gr di peperone rosso
4 cucchiaini di olio
1/2 spicchio d'aglio
1/2 cipolla tritata
25 gr di burro
sale e pepe

Preparazione

Ricavate 4 filetti dalla sogliola.

Preparate un fumetto con lisca, testa, scarti delle sogliole e gli ingredienti elencati. Cuocete 20 minuti e filtrate.

Tagliate per il lungo ciascun filetto di sogliola, lasciando unite ad una estremità le due metà che intreccerete con un filetto di salmone (se necessario fissate l'estremità della treccia con uno stuzzicadenti).

Per la salsa scaldate l'olio e schiacciatevi l'aglio; scartatelo, unite metà burro, la cipolla e 1 cucchiaino di fumetto. Quando la cipolla sarà morbida, unite pomodori e peperone, salate e pepate; cuocete adagio e coperto per 10 minuti; frullate e passate al setaccio.

Amalgamate il burro tenuto da parte.

Riscaldare il fumetto e cuocetevi per 3-4 minuti le trecce, estraetele e fatele asciugare su un canovaccio.

Scavate le zucchine a forma di palline e lessatele in acqua bollente salata.

Fate un fondo di salsa calda sul piatto di portata, adagiatevi le trecce e decorate con le palline di zucchine.