

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Salmone con crema di piselli

Strawberry · Thursday, May 6th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 4 tranci di salmone da 130 gr l'uno
- 300 gr piselli sgranati
- una patata
- brodo vegetale
- erba cipollina
- grani di pepe interi
- uno scalogno
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pelate lo scalogno, affettatelo finemente e soffrigetelo in una casseruola con l'olio, unite i piselli e due mestoli di brodo vegetale, salate, pepate e cuocete a fuoco lento per 25 minuti, quando sono cotti, frullateli con il brodo caldo. Pelate la patata, tagliatela a dadini sbollentatela in acqua salata e tenere da parte. Salate e pepate i tranci di salmone e cuoceteli al vapore per 15 minuti. Servite i tranci di salmone con la crema di piselli, le patate a dadini, qualche strisciolina di erba cipollina e qualche grano di pepe intero.

This entry was posted on Thursday, May 6th, 2010 at 3:45 pm and is filed under [Dieta, Italiane, Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.