

Medaglioni di salmone al pepe verde

Categoria: Feste e ricorrenze - San Valentino



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 60 min **Dosi per:** 2 persone
Costo: Medio **Difficoltà:** Bassa

Il salmone in salsa verde è una preparazione saporita, delicata e davvero elegante, che si presta benissimo ad essere preparata in occasioni speciali, in particolar modo a Natale o quando si voglia fare bella figura con un **ospite particolarmente gradito o importante**. Ottima idea per San Valentino!

Questo è un piatto **molto raffinato**, ricco di gusto che si sposa molto bene con la **digeribilità del salmone fresco**, pesce pregiato e ricco di principi nutritivi.



Ingredienti

» Burro 20 gr	» Pepe verde in salamoia 1 cucchiaino
» Cipolle 1/2	» Salmone fresco 4 fette di circa 200 gr l'una e spesse 3 cm
» Olio 2 cucchiaini	» Vino bianco secco una spruzzata
» Panna fresca liquida 250 ml	

Per la salsa di pomodoro

» Basilico qualche foglia
» Olio di oliva 2 cucchiaini
» Pomodori passata 250 ml
» Sale q.b.

per il brodo di crostacei

» Brandy 1 bicchierino
» Burro 50 gr
» Carote 1
» Cipolle 1 piccola
» Crostacei (scampi, gamberi, ecc) ritagli, carcasse 250 gr
» Pomodori maturi 100 gr
» Sale q.b.
» Sedano 1 costa

Preparazione





Per prima cosa preparate il brodo di crostacei: mettete le carcasse in un tegame assieme al burro e fate rosolare il tutto schiacciando bene con un mestolo per fare fuoriuscire i succhi contenuti. Aggiungete il brandy e fate sfumare (1-2), dopodiché unite le verdure tritate (3) e lasciatele rosolare. Unite dell'acqua calda fino a coprire interamente gli ingredienti (almeno 1 litro); salate e lasciate ridurre il tutto fino ad ottenere 250 ml di liquido.



Passate il brodo con un colino a maglie fitte (4). A questo punto aggiungetevi la panna liquida, mettendo il composto sul fuoco (basso) affinché leghi e si ispessisca (5-6).



Mentre il brodo di crostacei si riduce, preparate una salsa di pomodoro semplice, mettendo in un tegame 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, la passata di pomodoro (7), e il sale (8); fate bollire a fuoco dolce affinché la salsa si addensi. Quando il sugo sarà pronto aggiungete delle foglie di basilico fresco e spegnete il fuoco (9).



Nel frattempo, preparate i medaglioni con i tranci di salmone, cliccando [qui](#) per vedere come fare. Quando il brodo di crostacei e la salsa di pomodoro saranno pronti, tritate la cipolla e mettetela in un tegame con il burro e due cucchiaini d'olio (10), a fuoco bassissimo, affinché diventi bionda; aggiungete i grani di pepe verde (11) e unite 3-4 cucchiaini di salsa di pomodoro (12).



Quando si sarà amalgamato, aggiungete il composto di fumetto e panna (13) e fate cuocere per altri cinque minuti (14). Scaldare in un tegame 2 cucchiaini di olio e adagiatevi i medaglioni.



Fate rosolare i medaglioni a fuoco allegro su entrambi i lati non più di 5 minuti (16): spruzzate con il vino bianco secco e lasciatelo evaporare; a questo punto unite la salsa (17), coprite il tegame con un coperchio e ultimate la cottura (18), non più di 10 minuti. Servite i medaglioni di salmone nappandoli con il sugo di cottura.

Consiglio

In questa ricetta, potete utilizzare grani di **pepe verde o rosa in salamoia**, più teneri, e dal gusto piccante ma non così pungente come gli altri tipi. Inoltre, al posto della passata di pomodoro, se volete, potete usare dei **pomodori freschi** e ben maturi tagliati a dadini, che passerete successivamente, a cottura avvenuta.

Curiosita'

Il salmone è presente nell' **Atlantico occidentale** ed orientale e nel **Mar Baltico**: le sue uova del sono piccolissime (5-7 mm) ma sono estremamente numerose. Infatti, un litro d'acqua ne contiene da 5 a 7000.

Se ne avete in casa, potete aggiungerle come decorazione sul piatto di portata di questa **ricetta raffinata** , per impreziosirla ulteriormente.