

INVOLTINI DI SOGLIOLA

Ingredienti

- farina
- sale
- burro
- salmone fresco (100gr)
- semi di anice (10gr)
- Filetti di Platessa Findus (1000gr)

Come si prepara

Tagliare le fette di salmone affumicato a metà per la lunghezza, metterne ognuna su uno dei Filetti di Platessa Findus ed arrotolarli.

Poggiare gli involtini su una teglia da forno o ancora meglio su dei tegamini da forno (4 per tegamino).

Frattanto mettere a bollire le lisce di pesce, far ritirare il brodo di almeno la metà, insaporire, se occorre, e legare con un poco di burro infarinato.

Una volta filtrato, versare un mestolo di brodo di pesce in ogni tegamino, spolverare con i semi di anice ed infornare in forno già caldo a 180 gradi per 10/15 minuti.

Servire direttamente con il tegamino adagiato su un piatto piano con sopra un tovagliolo.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

pesce, occasioni speciali, Involtini, new, feste, tradizionale, mediterraneo, salmone, anice, burro

