

MINESTRA DI SALMONE

Ingredienti

- sale
- burro (75gr)
- patate (600gr)
- panna liquida (750ml)
- salmone fresco (450gr)
- pepe nero
- cipolline fresche (250gr)
- 2 dado da brodo di pesce
- aneto

Come si prepara

In un tegame con 25 gr di burro, fate ammorbidire, a fuoco basso, le cipolline fresche precedentemente tritate.

Aggiungete il brodo di pesce, ottenuto sciogliendo 2 dadi di pesce in 1,5 litri di acqua bollente, e le patate tagliate a cubetti.

Quando le patate saranno cotte, aggiungete il salmone lavato e tagliato a dadini e, dopo qualche minuto, versate la panna liquida, mescolando bene.

Aggiustate di sale e pepe e proseguite la cottura per 10 minuti.

Pochi istanti prima di togliere dal fuoco aggiungete il burro rimasto con l'aneto spezzettato e servite.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	212 kcal 888 kJ
-------------------	--------------------

Tags



pesce, zuppe, minestre, Minestra di salmone

