



SIMONE RUGIATI E L'ACCESSORIO GRIGLIA DELLA PENTOLA A PRESSIONE - SALMONE INCARTATO

Secondo - 4 persone

Ingredienti:

- 4 tranci di salmone fresco
- 1 porro
- 1 cucchiaio di miele di castagno
- erbe aromatiche miste
- sale pepe
- insalatina aromatica
- olio extravergine

Preparazione:

-tagliate e sfogliate il porro ricavando delle falche che serviranno per avvolgere il salmone.

-aggiungete un ecodose di acqua nella pentola e mettete le foglie sulla griglia, chiudete con il coperchio e fate andare. appena sentirete il fischio, spengete e fate uscire il vapore. così avrete ammorbidito le foglie di porro in modo da ottenere una perfetta maneggiabilità.

-mettete le foglie su un piano di lavoro formando una croce, adagiateci sopra il trancio di salmone e condite con il miele, le erbe e il sale, chiudete per formare un fagottino e adagiate sulla griglia.

-mettete il coperchio e fate cuocere 10 minuti dal momento del fischio e dopo aver fatto uscire il vapore, toglieteli dalla griglia e servite servendo con un'insalata aromatica.