

Salmone al Gorgonzola



ricetta
media



30 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

500 gr di salmone fresco
150 gr di Gorgonzola dolce
125 gr di panna da cucina

timo
farina 00
olio EVO

Preparazione

Dividete il salmone in 4 tranci, avendo cura di togliere pelle e lische.

Lavatelo, asciugatelo e infarinatelo da entrambe le parti.

Scaldate l'olio con qualche fogliolina timo e fate rosolare il salmone, rigirandolo per qualche minuto.

Togliere il salmone e nella stessa padella sciogliere il Gorgonzola tagliato a cubetti, aggiungendo la panna da cucina fino ad ottenere una crema morbida.

Unite i tranci di salmone e cuoceteli un paio di minuti per lato a fiamma bassa.

Impiattate il trancio e copritelo con la salsa al Gorgonzola.

Spolverate con qualche fogliolina di timo fresco.