

Salmone al Gorgonzola

	 ricetta media	 30 min.	 piatto a base di pesce					
	<h3>Ingredienti</h3> <table><tr><td>500 gr di salmone fresco</td><td>timo</td></tr><tr><td>150 gr di Gorgonzola dolce</td><td>farina 00</td></tr><tr><td>125 gr di panna da cucina</td><td>olio EVO</td></tr></table>			500 gr di salmone fresco	timo	150 gr di Gorgonzola dolce	farina 00	125 gr di panna da cucina
500 gr di salmone fresco	timo							
150 gr di Gorgonzola dolce	farina 00							
125 gr di panna da cucina	olio EVO							

Preparazione

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

Lavatelo, asciugatelo e infarinatelo da entrambe le parti.

Scaldare l'olio con qualche fogliolina di 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.