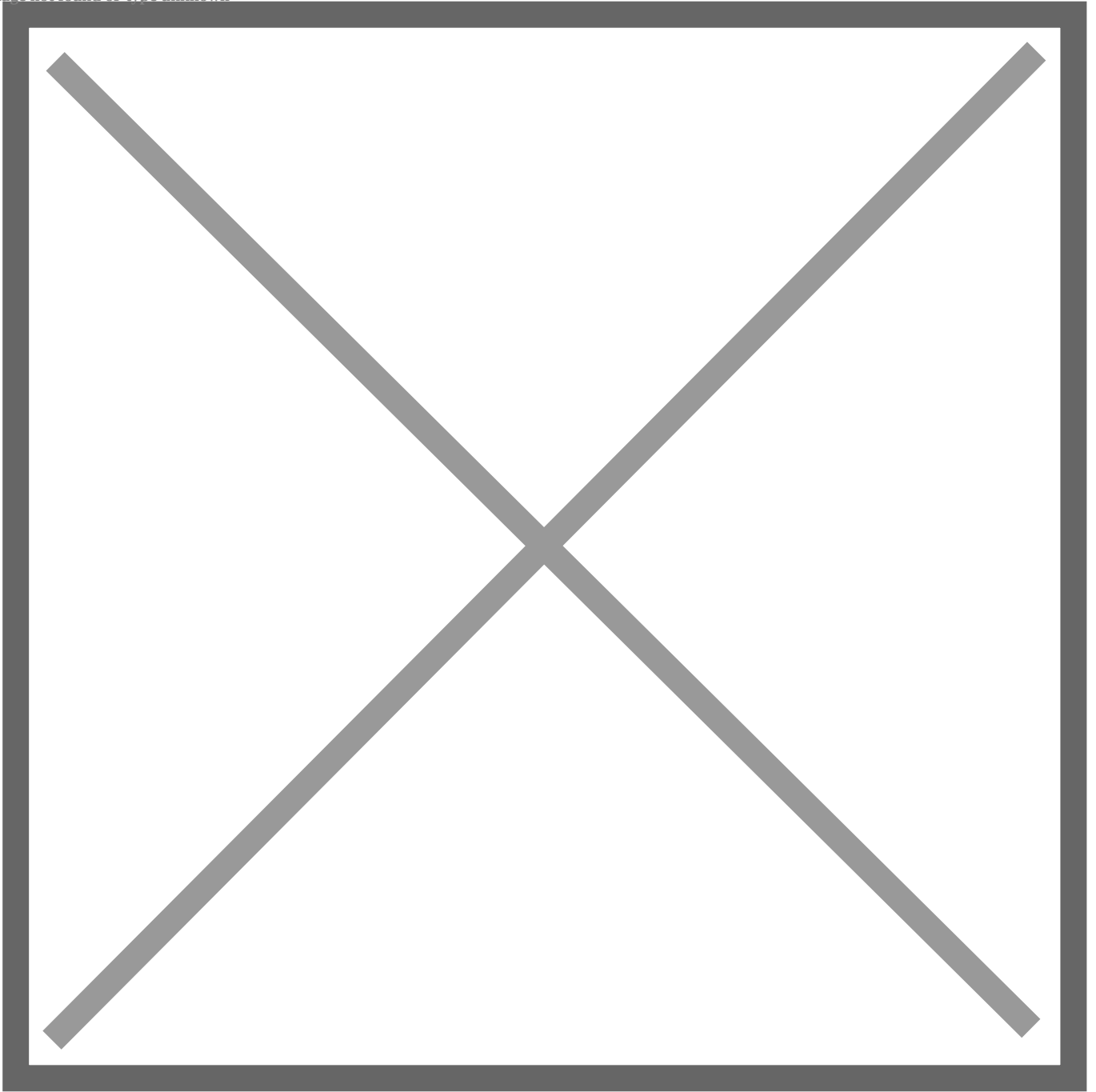


Mattonella di salmone e orata alle due salse

Image not found or type unknown



Ingredienti per 7-8 persone

- 200 g di salmone fresco
- 200 g di orata

- *Per la farcitura:*
- *500 g di carne di orata*
- *500 cl di crema di latte*
- *300 g di burro*
- *3 chiare d'uovo*
- *prezzemolo tritato sale*
- *pepe*
- *Per la panata:*
- *2 uova intere e 5 tuorli*
- *125 g di farina 00*
- *250 cl di latte*
- *Per la salsa al crescione:*
- *8 cucchiainate di crema di latte fresca*
- *1 mazzo di crescione*
- *1 spruzzata di aceto*
- *sale*
- *pepe*

Esecuzione

Fare la panata con. la farina e il latte come per preparare una pasta per bigné fuori dal fuoco, aggiungere uno per uno, sbattendo diversi minuti tra ciascuna aggiunta, i tuorli, le uova intere. Passare la carne di orata finemente e mescolarla alla panata unendo le chiare d'uovo montate a neve. poi la crema di latte, il burro, sale, pepe e prezzemolo tritato. Disporre questa farcia sul fondo di una terrina da forno e intercalare le fette di salmone a quelle di orata. Ricoprire la farcia e cuocere a bagnomaria per 45 minuti. A parte servire una salsa al crescione: sbattere la crema per renderla più leggera, passare il crescione al frullatore, unire il succo raccolto alla crema. come pure l'aceto, il sale e il pepe macinato e versare il tutto in una salsiera.

