

FAGOTTINI DI SALMONE, FARCITI AL FORMAGGIO, FASCIATI NEL LARDO SU CREMA DI FUNGHI



Questo mese ho pensato di proporre un piatto raffinato e ricco, dove la delicatezza del pesce si unisce alla sapidità del lardo, alla cremosità del formaggio ed il sapore intenso dei funghi.

Ingredienti per 4 persone:

Per i fagottini

- 4 filetti di salmone da 150/180 gr l'uno
- 16 fettine di lardo, tagliato sottile
- gr 150 di robiola
- un ctav di erba cipollina
- burro, olio evo, sale e pepe

Per la crema di funghi

- gr 300 di porcini o champignon
- uno spicchio d'aglio in camicia
- ml 100 di panna fresca
- ml 60 di vino bianco
- una noce si burro
- sale e pepe

Per la guarnizione

- prezzemolo pestato, pepe nero

Procedimento

Privare i filetti di salmone della pelle e delle eventuali lisce rimaste. Su un lato praticare un'incisione, per creare una tasca. Salare e pepare leggermente l'interno e farcire con il formaggio aromatizzato con l'erba cipollina. Dopo averli farciti, avvolgere ogni filetto con 4 fettine di lardo, che sigillerà al suo interno il formaggio.

A parte, pulire e tagliare a lamelle i funghi. In una padella, con olio evo e la noce di burro, soffriggere l'aglio, aggiungere i funghi, farli cuocere fino a che non sarà evaporata tutta la loro acqua, bagnare col vino, farlo evaporare, levare l'aglio, salare, pepare, aggiungere la panna e lasciare restringere la salsa fino ad ottenere una consistenza cremosa.

In una padella, con burro e un leggero filo d'olio, rosolare i filetti a fuoco medio per 3/4 minuti per lato. Il lardo deve risultare croccante e il salmone cotto e morbido all'interno. Coprire il fondo di un piatto caldo con un po' di crema di funghi, adagiarvi sopra il fagottino, guarnire con prezzemolo pestato e una macinata di pepe nero.