

### 46-Tagliolini al salmone e porri

Ingredienti: per la pasta: Farina 500 grammi, Uova 4, Acqua, Olio d'oliva, Sale, Salmone  $\frac{1}{2}$  filetto, Porri, Pepe bianco, Panna (e fumetto)

Fare la pasta con farina, uova, un goccio d'acqua e di olio ed un pizzico di sale, lasciarla riposare e poi tagliarla a mano o con il tirapasta.

Sfilettare il salmone e togliere la pelle, tagliarne una parte a fettine sottili .

Tagliare a julienne i porri ed a cubetti il salmone, rosolare in burro ed olio il porro, lasciarlo stufare a fiamma bassa per una decina di minuti poi aggiungere il salmone a cubetti, rosolare, poi versare del vino bianco e lasciare sfumare salare e pepare. Addensare il fumetto con un po' di roux ed aggiungerlo al sugo.

Cuocere la pasta e poi farla saltare nel sugo di salmone e porri.

Arrotolare le fettine di salmone e farle saltare con burro ed olio, in una pentola con coperchio, salare e pepare, serviranno da guarnizione.

Per il fumetto: rosolare mirepoix di sedano carota e cipolla, aggiungere la lisca e la testa del salmone, continuare a rosolare, aggiungere vino bianco, sfumare ed aggiungere acqua.

Salare, pepare ed eventualmente corregger con del preparato per brodo.