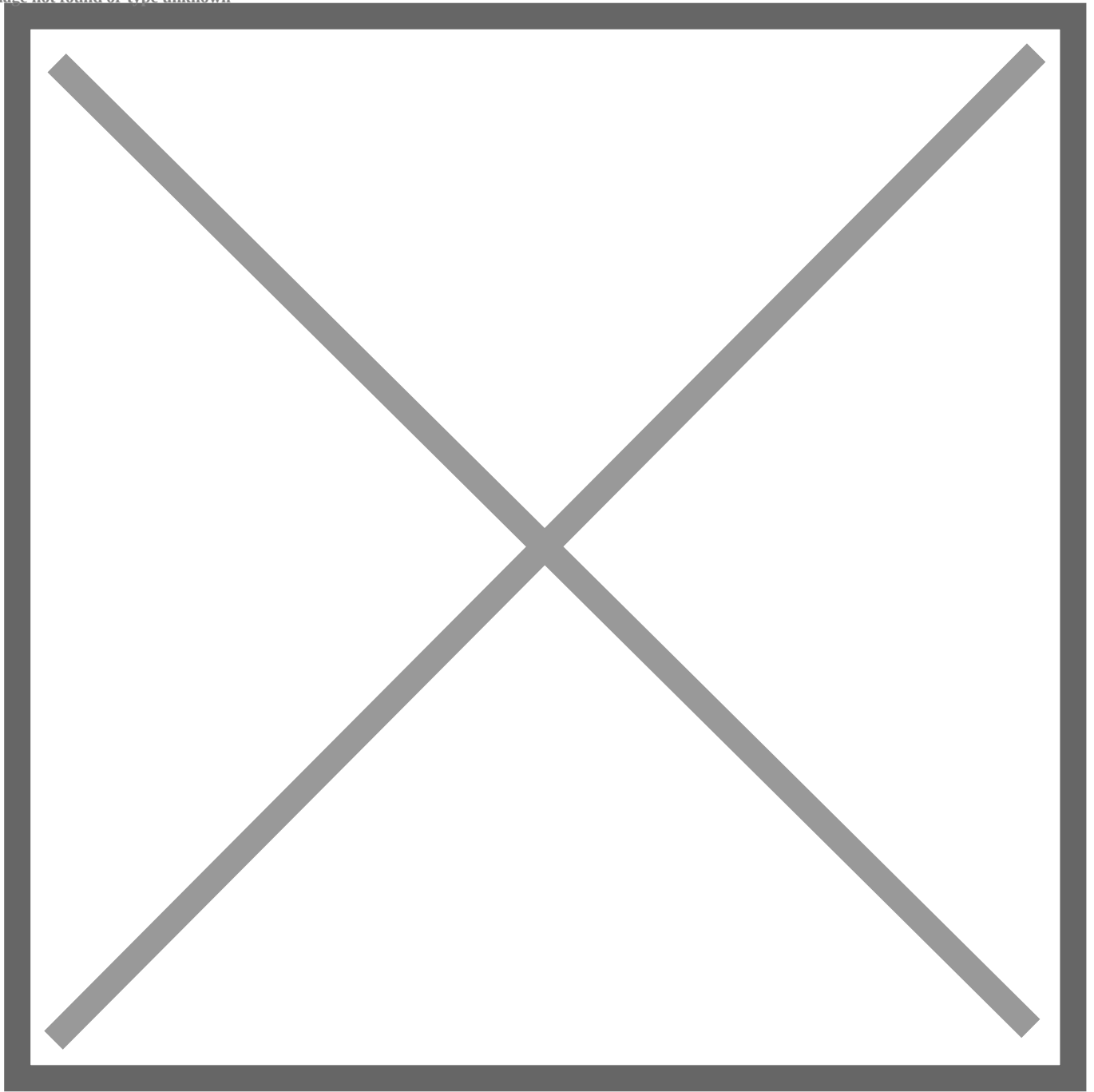


Gnudi di salmone scamorza e ricotta su letto di salsa di finocchi

Image not found or type unknown



Ingredienti per 6 persone

- *Per gli gnudi:*
- *200 g di salmone fresco*
- *700 g di ricotta fresca fatta asciugare in forno a 80° per 2 ore*

- 1 piccola scamorza affumicata
- 1 mazzetto di aneto
- pane grattugiato
- farina 00
- burro
- sale
- pepe
- Per la salsa:
- 2 finocchi
- 1 bicchiere di panna fresca
- burro
- sale
- pepe

Esecuzione

In un contenitore mescolare alla ricotta il salmone pulito senza spine e tagliato a quadretti, unire la scamorza tritata, l'aneto tritato, aggiustare di sale e pepe (se fosse troppo morbido, far riposare dopo aver aggiunto un cucchiaino di pane grattugiato finemente). Formare con le mani gli gnudi facendo delle quenelle (si possono usare due cucchiaini), passarli nella farina e cuocerli in acqua bollente per pochi minuti, fino a quando non saranno saliti a galla: passarli quindi in padella con poco burro. Per la salsa tagliare finemente i finocchi già puliti, saltarli in un tegame con poco burro, aggiungere la panna e portare a ebollizione. Finire la cottura a fuoco basso e aggiustare di sale e pepe. Per comporre il piatto: frullare i finocchi rendendoli crema, versarne un cucchiaino su una fondina, unire gli gnudi cotti e servire il tutto ben caldo.