

# Filetto di salmone con salsa al pepe rosa e crema di piselli al limone

## Secondo

⌚ pronto in: 27 min  
⌚ tempo cottura: 12 min

difficoltà:



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di filetto di salmone con la pelle
- 200 g di piselli freschi sgranati (o surgelati)
- la scorza di 2 limoni
- 150 g di panna acida
- 1 scalogno
- pepe rosa in grani
- finocchietto fresco
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- 2 ecodosi di acqua (pari a 500 ml)

### PREPARAZIONE

- › Taglia il filetto di salmone in 4 parti da circa 100 g ciascuna. Poni ciascuna di esse all'interno di altrettanti quadrati di carta da forno insieme ad una piccola quantità di pepe rosa pestato al mortaio e abbondanti foglie di finocchietto. Regola di sale. Chiudi il tutto a pacchetto ottenendo dei piccoli cartocci e ponili nel cestello per la cottura a vapore che avrai posizionato all'interno della pentola a pressione insieme a 2 ecodosi di acqua (pari a 500 ml). Chiudi con il coperchio e cuoci per 12 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore. Fai fuoriuscire il vapore attraverso l'apposita valvola, quindi apri il coperchio.
- › Nel frattempo fai rosolare in una padella lo scalogno tritato nell'olio. Unisci i piselli e cuoci facendo stufare con poca acqua. Frullali ancora caldi in modo da ottenere una sorta di puré grossolano al quale unirai la scorza dei limoni, sale e pepe.
- › Adagia la crema di piselli su 4 piatti da portata e ponici sopra i filetti di salmone privati della pelle. Completa con la panna acida mescolata con altro pepe rosa pestato al mortaio e il finocchietto tagliuzzato.

Ricetta realizzata da



### Tempo cottura / Ecodosi

#### Pentola 1 pressione

Tempo cottura: 12 minuti  
Ecodosi: 2

#### Pentola 2 pressioni

Tempo cottura: 10 minuti  
Ecodosi: 2  
Posizione: 2

1 Ecodosi = 250ml