

## Salmone con radicchio, scalogno e zafferano



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Pulisci il salmone squamandolo e privandolo delle lisce, taglialo a dadi regolari e mettilo in una teglia da forno su carta oleata, condisci con poco sale, pepe rosa, pepe nero e olio. Pulisci i radicchi togliendo la base dura, lavalì e asciugali.

Pela e trita grossolanamente gli scalogni e falli stufare in una casseruola con l'olio, bagna con poco brodo. Appena saranno trasparenti unisci i 2 radicchi tritati, sale, pepe e cuoci per 5. Stempera intanto lo zafferano nel brodo, uniscilo al radicchio e allo scalogno continuando a cuocere per 5. Appena sarà tenero passalo al mixer e aggiusta di sale. Inforna ora il salmone a 190° C per circa 12', servi poi con la salsa sopra ogni cubetto.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per il salmone:**
- 600 g di filetto di salmone fresco
- olio EV

- pepe rosa e nero
- sale
- **Per la crema:**
- 1 radicchio trevigiano
- 1/2 radicchio di Castelfranco
- 3 scalogni
- 1/2 bustina di zafferano
- 100 ml di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio EV
- sale e pepe