



Rotolo di salmone con mousse di Prugne della California

Categorie: Portate principali, Piatti al forno



Tempo di preparazione: 00:70' - **Porzioni:** 4

Ingredienti

Ingredienti	
700 gr	filetto di salmone
4	fette di limone
4	rametti di prezzemolo
2 cucchiari	olio d'oliva
Mousse di Prugne della California	
200 gr	Prugne della California
1 limone	succo
1 limone	scorza
8 cucchiari	acqua

Procedimento

In un pentolino stufare le Prugne della California con il succo di limone, l'acqua e la scorza di limone fino a che le prugne non si saranno ammorbidite. Frullare il tutto per ottenere una mousse dalla consistenza cremosa.

Sciogliere e asciugare i filetti di salmone, eliminare la pelle e aprire il filetto a libro. Ricoprire il filetto con la mousse di prugne e, partendo dal lato lungo, arrotolarlo avendo cura di eliminare la mousse in eccesso e di legare il rotolo con dello spago da cucina. Ricoprire il filetto arrotolato con le fette di limone e i rametti di prezzemolo e condire con dell'olio d'oliva. Porre il rotolo in una teglia unta con olio d'oliva e infornare in forno ventilato

preriscaldato a 140° per 30-35 minuti.