



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.

Sciacquare 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.