

### **SALMONE AL VERDE**

Mettere in una casseruola con olio d'oliva un trito di cipolla, salvia e capperi e lasciare dorare. Aggiungere il salmone a tranci e dopo qualche minuto un bicchiere di vino bianco. Lasciare evaporare, bagnare con brodo vegetale, aggiungere olive nere, aggiustare di sale e finire la cottura. Servire su fette di patate lessate con un trito di prezzemolo e basilico.

Ricette di cucina  
Ricette di cucina