

Salmone all'arancia



FACILEeBUONO

2 tranci di salmone

1 arancia

1 cucchiaino da caffè di farina bianca

facileebueno.com



Laviamo l'arancia e tagliamo alcune fette.

Con quello che rimane ricaviamo il succo.

In una padella antiaderente scaldiamo il succo con un cucchiaino di farina bianca rimestando per farla sciogliere, adagiamo sopra le fette d'arancia.

Quando il succo si sarà addensato, togliamo dalla fiamma e teniamo da parte.

Nella stessa padella rosoliamo a fiamma vivace da entrambi i lati i tranci di salmone.

Mettiamo sul fondo dei piatti il succo tenuto da parte, adagiamo sopra i tranci di salmone e decoriamo con le fette d'arancia disposte sui lati.

Un gustoso piatto tra terra e mare.