

Zuppa di salmone



FACILEeBUONO

400 grammi di salmone (senza pelle)
800 grammi di patate
1 porro
un mazzetto di aneto
2,5 dl di panna
7 dl di acqua
2 cucchiaini da caffè di sale

Piatto tipico finlandese



Peliamo e tagliamo a tocchetti le patate, laviamole e mettiamole in pentola con l'acqua, il porro lavato e tagliato a rondelle e il sale.

Portiamo ad ebollizione, quando le patate saranno cotte aggiungiamo la panna e il salmone lavato e tagliato a tocchetti.

Continuiamo la cottura per altri 5 minuti e incorporiamo l'aneto lavato e tagliuzzato.

Togliamo dal fuoco e lasciamo riposare 10 minuti prima di servire.

Favoloso primo piatto!

Tradizionale piatto tipico finlandese (lohikeitto) o (laxsoppa) in svedese. Zuppa di salmone e patate, una pietanza dei paesi nordici.