

Zuppa di patate salmone e piselli - Zuppe e minestroni



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

15 min



Tempo di cottura

20 min



Calorie a porzione

545 kcal

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

400 g di Patate

400 g di filetti di Salmone

400 g di Pisellini freschi sgranati

1 Porro

1 Carota

600 ml di Brodo di pesce

100 ml di Panna fresca

40 g di Burro

Sale e Pepe

Preparazione

- Pulite il salmone, togliete le lische con una pinzetta, eliminate la pelle e spezzatelo grossolanamente.
- Mondate le verdure, tagliate le carote a rondelle, le patate a tocchetti e tritate il porro.



- In una casseruola fate sciogliere il burro, unite il porro e fate rosolare a fiamma bassa, aggiungendo un poco di acqua.
- Unite le carote, le patate, i piselli e mescolate, poi coprite con il brodo, aggiustate di sale e cuocete per 15 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, unite il salmone e proseguite la cottura per altri 5 minuti, poi spegnete unite la panna, il pepe e mescolate.
- Fate riposare per un paio di minuti poi servite.