



RICETTA: SALMONE AL FORNO CON DADOLATA DI VERDURE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di salmone
- 3 cucchiai di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 zuccina
- 5 foglie di menta
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- il succo di 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 3 granelli di pepe nero
- 1 cucchiaio di amido di mais
- sale
- pepe

Preparazione:



Irrora il salmone con il succo di limone (1) e cospargi di sale, pepe menta e prezzemolo (2). Taglia la cipolla a fette sottilissime, monda e lava le verdure, asciugale e tagliale a dadini molto piccoli (3).



Ungi una pirofila d'olio, distribuiscici la cipolla, quindi le verdure (4), i granelli di pepe e versa il vino bianco (4 a). Adagia il salmone sulla verdura (5), copri con carta metallizzata la pirofila e fallo cuocere, in forno preriscaldato a 180° C per 35 minuti circa.

Filtra il fondo di cottura e fallo addensare sul fuoco aggiungendo l'amido di mais (6). Servi il salmone accompagnato dalle verdure e dalla sua salsa.

Olio consigliato:



Gentile