

SECONDI PIATTI

Bocconcini di salmone con zucchine

di: *katia_spina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SALMONE FRESCO 2 fette
CIPOLLE 1
ZUCCHINE 1
VINO BIANCO mezzo bicchiere -
PEPERONCINO poco -
PREZZEMOLO poco -
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4
cucchiari -
SALE

PREPARAZIONE



2 Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio.



3 Togliete la pelle dal salmone e tagliare a tocchetti.



4 Sciacquate il salmone e sgocciolatelo bene.



5 Tagliare la zuccina a tocchetti grandi quanto il salmone.



6 Unite sale e peperoncino e mescolare.



7 Tritare prezzemolo e aglio ed unite al salmone.



8 Sfumare con il vino.



9 Terminare la cottura.

