

SECONDI PIATTI

## Cubetti di salmone con patate

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 trancio di salmone

2 patate medie

olio

sale

prezzemolo

aglio.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate le patate a fettine sottili, posizionatele su una teglia leggermente oliata e salate.



2 Fate cuocere in forno per 20 minuti circa a 180°C.



3 Intanto tagliate il trancio di salmone a cubetti eliminando pelle e lische.



- 4 Tirate fuori la teglia e mettete i cubetti di salmone sulle patate ricoprendo il tutto con aglio, prezzemolo, olio e sale quindi fate cuocere per 30 minuti ancora.