

SECONDI PIATTI

Salmone al cartoccio

LUOGO: Europa / Russia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SALMONE 1 kg
CIPOLLE 2
BURRO 50 g per imburrare i cartocci - 100 gr
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola
ERBA CIPOLLINA 4 cucchiaini da tavola
SARDINE SOTT'OLIO 250 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce in pezzi grandi circa cinque centimetri e cospargeteli di olio, sale e pepe. Disponete metà delle cipolle su un grande piatto, mettetevi sopra il salmone in un unico

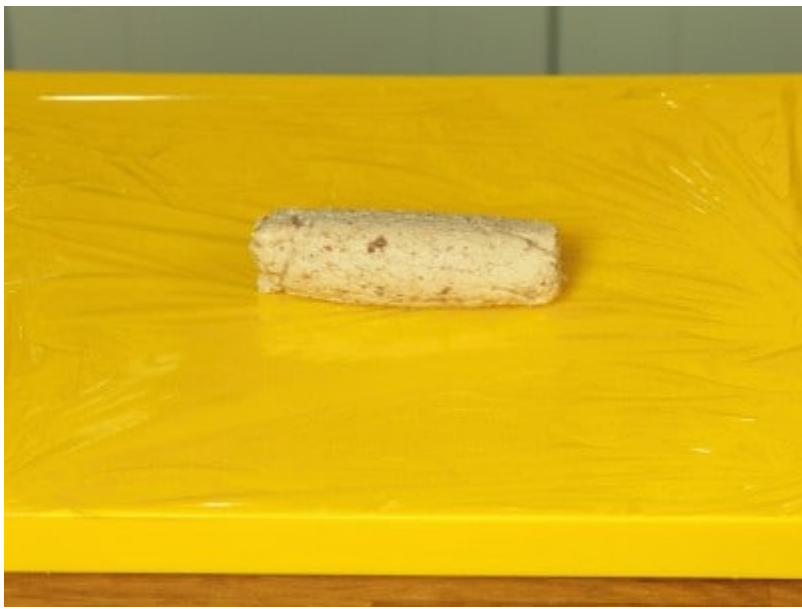
strato e ricoprite con il resto delle cipolle.



2 Coprite e mettete in frigorifero per circa quattro ore.

Preparate la salsa di sardine: sgocciolate le sardine, tritatele o riducetele in purea mescolandole al burro ammorbidito e al succo di limone. Lasciatela riposare in frigorifero.





3 Portate il forno a 230° C. Imburrate dei fogli di alluminio tagliati in misura da avvolgere ciascuno una fetta di pesce. Togliete delicatamente le cipolle dalle fette di pesce e ponete ogni fetta su un foglio di alluminio.

Dividete il burro in otto parti uguali e mettetela sulle fette di pesce. Cospargete di erba cipollina.



4 Chiudete i cartocci lasciando un'apertura per la fuoriuscita del vapore.



5 Fate cuocere 20-25 minuti. Servite, se vi piace con patatine novelle bollite o riso.