

SECONDI PIATTI

# Salmone con misto di spezie cajun

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il salmone con misto di spezie cajun è un piatto buono e dai profumi tipici della gastronomia creola degli Stati Uniti del sud! Delizioso e per niente comune, è un invito a sperimentare abbinamenti nuovi e sorprendenti che esaltano il sapore di questo inconfondibile pesce!

## INGREDIENTI

SALMONE tranci - 4  
CUMINO 1 cucchiaio da tavola  
SEMI DI CORIANDOLO 1 cucchiaio da tavola  
AGLIO tritato - 1 cucchiaio da tavola  
PAPRICA 2 cucchiari da tavola  
PEPE NERO 1 cucchiaio da tavola  
TIMO ESSICCATO 1 cucchiaio da tavola  
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da tavola  
OLIO DI ARACHIDI 1 l  
OLIO DI OLIVA  
SALE ½ cucchiari da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Spellate il filetto di salmone facendo scorrere la lama di un coltello rigido tra la pelle e la polpa.



- 2 Tagliate il filetto in tranci e metteteli da parte.

Ora prendete un mortaio e riunitevi i semi di coriandolo, il cumino macinato, l'origano secco, il timo secco, la paprica dolce o piccante, l'aglio, il sale e il pepe macinato al momento.

Pestate per realizzare un composto omogeneo.





- 3 Quando vedete che l'aglio è completamente schiacciato, aggiungete un cucchiaio di olio di oliva e continuate a pestare per incorporarlo.



- 4 Distribuite il composto aromatico appena realizzato sui tranci in modo uniforme su entrambi i lati.

Adagiate i tranci in una teglia, copriteli con della pellicola trasparente e lasciate marinare da 30 minuti fino ad un'ora.



- 5 Scaldate un giro d'olio di semi in una padella e unitevi i tranci di salmone facendoli cuocere girandoli di tanto in tanto.



6 Servite il salmone con misto di spezie cajun su di un letto d'insalata verde.

