

SECONDI PIATTI

Salmone in crosta con pesto di olive e nocciole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *4 ORE DI MARINATURA*



1 Kg trancio di salmone
400 g di olive verdi denocciolate
1 pomodoro maturo
aglio
capperi
pasta sfoglia
1 uovo
vino bianco
olio extravergine di oliva
pepe in grani
pepe macinato
peperoncino
estragon (dragoncello)
2 manciate nocchie
alloro
rosmarino
sale

PREPARAZIONE



2 Pulite con estrema cura il trancio di salmone.



3 Con un coltello affilatissimo staccate la pelle.



4 Con un paio di pinze eliminate accuratamente ogni spina.



- 5 Adagiate il pesce in una marinata di vino bianco leggermente annacquato, alloro, rosmarino, pepe in grani.

Lasciatelo marinare per 4 ore circa.



- 6 Stendete la pasta sfoglia sulla spianatoia.

Con il matterello stendetela in un solo grande rettangolo.



7 Sistemate al centro il salmone, copritelo con fettine di pomodoro, aglio e capperi tritati e metà delle olive snocciolate.

Salate, pepate, spolverate con estragon e condite con olio.

Sigillate la pasta e spennellatela con uovo sbattuto.



8 Cuocete in forno caldo a 190° per circa 25 minuti.



9 A cottura ultimata lasciate riposare.

Servite tiepido.



10 Disponete nel piatto da portata delle fettine di pomodorini intorno.



11 Con le rimanenti olive e 2 manciate di nocciole preparate un pesto.



