

SECONDI PIATTI

Salmone piastrato con radicchio alla griglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SALMONE tranci - 4

RADICCHIO cespi trevisano - 4

LIME 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

Il salmone piastrato con radicchio alla griglia è un secondo particolare e gustoso! Il sapore e la consistenza delicati del salmone si scontrano con il pungente radicchio, unendosi davvero perfettamente! Provate questa ricetta se siete alla ricerca di una ricetta sfiziosa, ricca di gusto ma molto semplice da realizzare!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete i cespi di radicchio, tagliateli a metà e metteteli su di una griglia, possibilmente di ghisa, ben calda a cuocere. Abbiate cura di girarli di tanto in tanto.



- 2 Massaggiate la polpa dei tranci di salmone con dell'olio extravergine d'oliva.

Scaldare un giro d'olio in una padella possibilmente di ferro e unire i tranci di salmone adagiandoli dalla parte della polpa.

Non cuocete eccessivamente il salmone che rischia di diventare stoppaccioso e asciutto.



- 3 Nel frattempo preparate la vinaigrette: in una ciotola riunite il succo di un lime, il sale e l'olio extravergine d'oliva ed emulsionate con una forchetta.





- 4 Servite con il radicchio condito con olio e sale e i tranci di salmone accompagnati dalla vinaigrette al lime.

