

SECONDI PIATTI

Salmone pomodori e olive al cartoccio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i secondi pesce e cercate sempre ricette nuove per farli in maniera gustosa e particolare, ecco per voi la ricetta del salmone pomodori e olive al cartoccio. Una ricetta sfiziosa, che richiede poco impegno ma che dà sempre grande soddisfazione.

La cottura al cartoccio racchiude in sé tutti i gusti e i profumi dei vari ingredienti e ciò conferisce al piatto un notevole impatto. Provate questa ricetta facile e buonissima! Se amate questo tipo di pesce, vi proponiamo anche la ricetta per farlo con il [lime e il miele](#), proprio buono!

Fare la cottura al cartoccio è davvero semplice, poi aiuta sempre anche nei casi in cui non si deve esagerare con l'olio, in quando l'involucro esterno, fa restare morbida e umida la pietanza.

Provate questa versione e vedrete che soddisfazione!

Altre ricette con il salmone? Ecco per voi alcune idee molto sfiziose:

[pennette al salmone](#)

[risotto al salmone e stracchino](#)

INGREDIENTI

TRANCI DI SALMONE da 300 g l'uno - 4

POMODORI CILIEGINI 250 gr

OLIVE NERE 100 gr

ORIGANO

SPICCHIO DI AGLIO 1

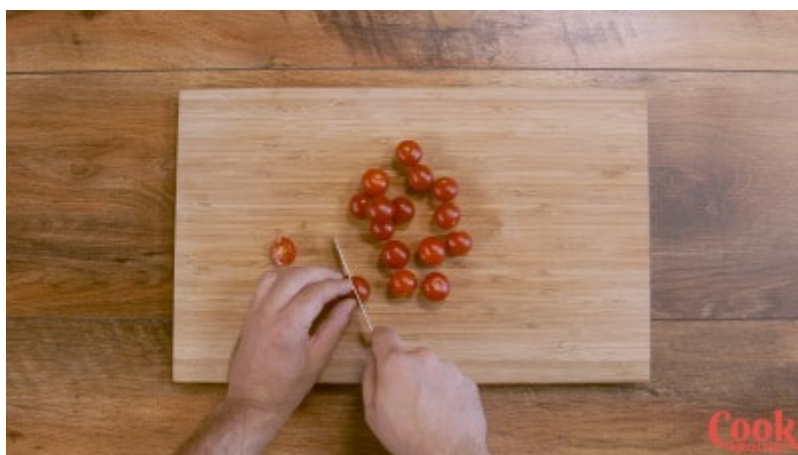
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare questo piatto con il salmone per prima cosa tagliate a metà i pomodorini puliti.

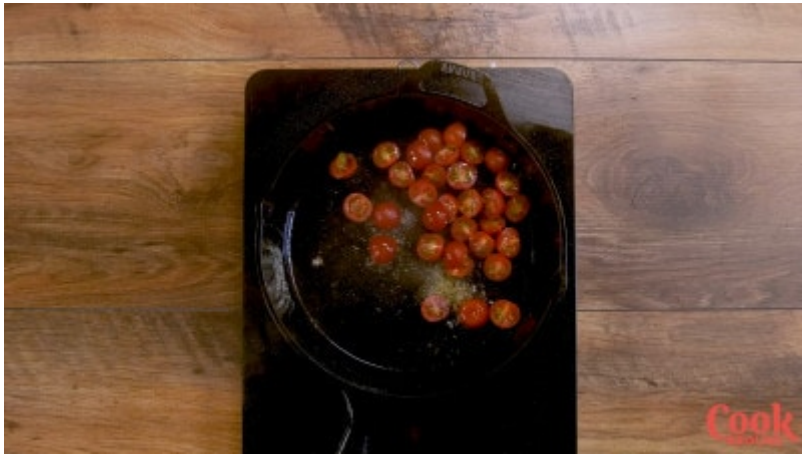
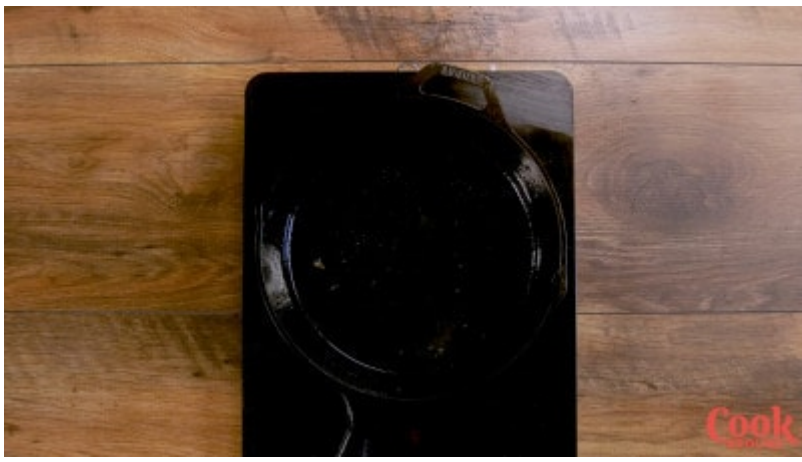




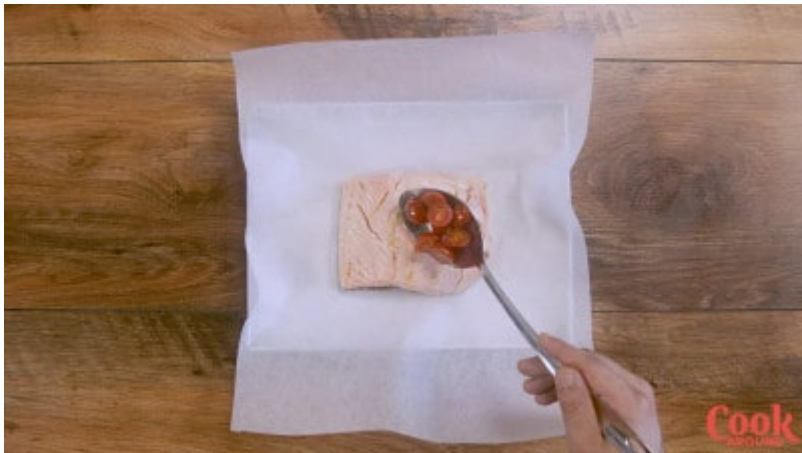
- 2 QUindi incidete il salmone dalla parte della pelle. Scaldate l'aglio in padella con olio, unite il salmone e fate abbrustolire la pelle per circa 5 minuti a fuoco vivo. Versate l'olio caldo sulla superficie del pesce, finché non cambia colore rimuovete il salmone e tuffare i pomodorini divisi a metà sempre a fuoco vivo per pochi istanti.







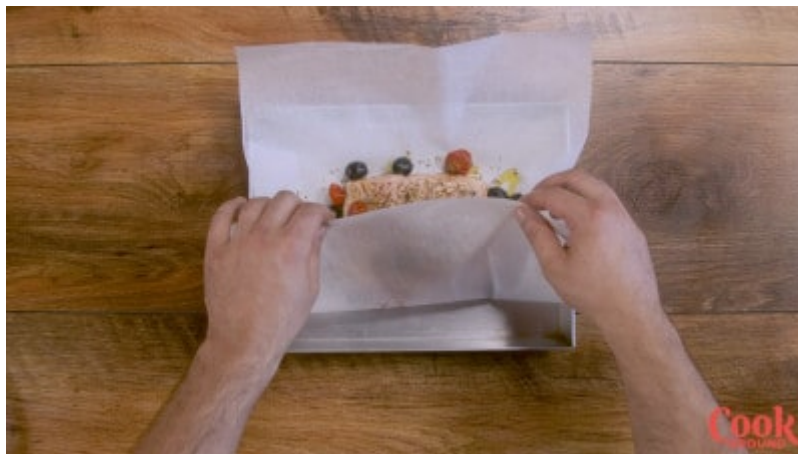
- 3** A questo punto trasferite nella carta forno i pezzi di salmone, unite i pomodorini le olive nere condite con sale pepe e origano un giro di olio.







4 Chiudete il cartoccio e passate in forno 180° per 20 minuti.





5 Al termine di questa cottura, sfornate e aprite il cartoccio stando attenti a non ustionarvi

con il vapore e servite.

