

ANTIPASTI E SNACK

## Salmone supercroccante impanato con i corn flakes

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

SALMONE 450 gr

LIMONE 1

CORN FLAKES 100 gr

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Ricavare dei bocconcini dai filetti di pesce (cercare di farli tutti della stessa misura).



**2** Metterli in una ciotola coperti dal limone e conditi con sale e pepe.



**3** Lasciar riposare in frigo per qualche ora ma si possono anche cuocere subito. Più si lasciano e più vengono lessati dal limone.



4 Eccoli dopo circa 4 ore.

Sbriciolare dei corn flakes e rotolarci i dadini in modo da farli aderire su tutta la superficie.

Disporli su una pirofila leggermente unta di olio.



5 A questo punto abbiamo 2 opzioni:

Cuocere a 190°C per 7/10 minuti girando verso metà cottura.

Oppure si possono mettere nel ripiano alto e grigliare solo un paio di minuti per parte, se il pesce piace poco cotto.



6 Si possono servire caldi ma rimangono belli croccanti anche da freddi.

