

SECONDI PIATTI

Salmone al forno con le patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Salmone al forno con le patate: una ricetta questa di una semplicità disarmante che però racchiude in sé tanto gusto e sapore. Realizzarla non è assolutamente difficile, ma il risultato è davvero pazzesco. Questo è un secondo piatto di pesce che abbina un contorno saporito che risulta ben gradito da grandi e piccoli.

Il salmone al forno con patate e rosmarino è una ricetta non solo facile ma anche tanto veloce il piatto perfetto per chi vuole organizzare una cena sfiziosa in men che non si dica. Un secondo piatto di pesce ideale anche per chi non è un asso ai fornelli. Con la ricetta che infatti stiamo per darvi riuscirete a portare a tavola un piatto con il salmone molto profumato e aromatico che piacerà di certo a tutti, anche ai palati più esigenti.

Che piatto con il salmone favoloso questo, ricco e semplice da fare conquisterà tutti!

La carne tenera e succosa del pesce si sposa benissimo con il sapore delicato delle patate novelle. Insomma provate questo piatto alla prima occasione e vedrete che successo sulla vostra tavola!

Se cercate altre ricette con il salmone, ecco altre idee gustose:

[salmone in padella](#)

[pennette al salmone](#)

[salmone lime e miele](#)

INGREDIENTI

SALMONE in 4 fette - 800 gr

PATATE NOVELLE 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

ROSMARINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del salmone al forno con le patate, per prima cosa condite il salmone olio sale e pepe e mettete da part



2 A questo punto tagliate le patate a spicchi con buccia e disponetele in una teglia da forno e infornate per 15 minuti 200 C ventilato.





3 Sfornate e quando sono ancora calde salate pepate. Ora unite aglio, rosmarino ed il salmone condito con olio sale e pepe che avete fatto in precedenza.

Infornate quindi nuovamente per 15 min 200 ventilato.

Sfornate e servite caldo.

