

SECONDI PIATTI

## Salmone in crosta di pistacchi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



**Salmone in crosta di pistacchi: un secondo piatto** davvero bello e leggero che fa tanta figura per la sua eleganza.

Sulla tavola della **Vigilia di Natale** sarebbe il re della serata se servito in grande quantità, oppure, tagliato a quadratini e accompagnato da crostini di [pane all'aglio](#) come antipasto aprirebbe in modo magistrale una **cena perfetta e raffinata**.

La **ricetta** del salmone in crosta di pistacchi è molto semplice, per la sua riuscita non occorre troppa esperienza in cucina, certamente per un risultato ottimo, il salmone deve essere di ottima qualità.

Divertiti a giocare con gli abbinamenti, infatti puoi

realizzare la crosta del salmone anche con frutta secca come le mandorle, le nocciole o le noci, oppure con un mix di frutta secca, ogni abbinamento ti farà scoprire aspetti nuovi di questa ricetta.

Se ami il salmone, perchè non provare a realizzare un menù a tema? Ti lascio qualche idea:

[Rotolo di salmone e ricotta](#)

[Profiteroles salati al salmone e ricotta](#)

[Ravioli al salmone](#)

## INGREDIENTI

FILETTO DI SALMONE 4 filetti da 200 g -  
800 gr

PISTACCHI SGUSCIATI 400 gr

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Con un mixer o con un coltello a lama piatta trita i pistacchi riducendoli a granella.





**2** Cospargi i 4 filetti di salmone con un pizzico di sale fino per lato, quindi spennella con olio



extra vergine di oliva.

Impana ogni filetto con la granella di pistacchi, pressando bene in ogni parte, quindi adagiali su una leccarda rivestita con carta forno.





**3** Scalda il forno statico a 200° C e appena raggiunge la temperatura inforna la leccarda con il salmone a metà altezza, e dopo i primi 8-10 minuti abbassa a 180° C fino a terminare la cottura per altri 10 minuti circa.

Sforna, lascia intiepidire prima di mettere i filetti di salmone in un piatto da portata. Se gradisci condisci con un po' di limone spremuto.



## CONSIGLIO

Puoi sostituire la granella di pistacchi con la frutta secca che preferisci, preparando anche un mix.

## CONSERVAZIONE

Conserva il salmone in crosta in frigorifero per 1-2 giorni massimo, all'interno di un contenitore per alimenti oppure sopra un piatto coperto con pellicola trasparente.