SECONDI PIATTI

Salmone panato al forno

LUOGO: Europa / Italia

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

Salmone panato al forno: ovvero come cucinare un semplice trancio di salmone e renderlo speciale con pochissime mosse. La ricetta che qui vi proponiamo è davvero semplicissima, di quelle che possono far tutti, anche chi non è propriamente un asso, ma seguendo i nostri consigli, verrà tutto perfetto. La panatura fatta così vi sorprenderà. Poetete utilizzare per questa ricetta sfiziosa e semplice sia le fette di pesce come in questo caso, ma anche i tranci sfilettati che risultano sfiziosi e poco difficili da preparare. Di ricette con il salmone panato al forno ce ne sono tante, ma questa risulta molto gradevole e indicata per i bambini perché la crosticina croccante che si va a formare rende i tranci molto golosi e appetibili, insomma una ricetta adatta a tutte le fasce di età. Buono semplice e saporito questo salmone panato al forno è una ricetta che conquistetà anche i palati più

difficili e esigenti.

Provate questa versione e vedrete che sapore incredibile!

Se amate poi le ricette con questo tipo di pesce provate anche:

salmone in padella
pasta al salmone
salmone lime e miele

INGREDIENTI

SALMONE in 4 fette - 800 gr

PISTACCHI 30 gr

MOLLICA DI PANE 30 gr

PINOLI 15 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del salmone panato al forno per prima cosa tritate a coltello un mix di pane pinoli e pistacchi tritati, quindi mescolate con cura.

2 A questo punto passate il salmone in olio, salatelo e poi schiacciatelo leggermente nella panatura per farla aderire.

Disponete i tranci in teglia con carta forno e aggiungete su di essi un filo di olio.

Cook

Cook

Cook

Cook

3 Infornate in forno gia caldo, a 200°ventilato per 10 minuti. Proseguite quindi di altri 5 minuti a 210 funzione grill nel ripiano alto.