

SECONDI PIATTI

Cubetti di salmone con patate

di: **stellabianca**

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 trancio di salmone
2 patate medie
olio
sale
prezzemolo
aglio.

PREPARAZIONE

1 Tagliate le patate a fettine sottili, posizionatele su una teglia leggermente oliata e salate.



2 Fate cuocere in forno per 20 minuti circa a 180°C.



3 Intanto tagliate il trancio di salmone a cubetti eliminando pelle e lische.



- 4 Tirate fuori la teglia e mettete i cubetti di salmone sulle patate ricoprendo il tutto con aglio, prezzemolo, olio e sale quindi fate cuocere per 30 minuti ancora.