

SECONDI PIATTI

Salmone alla piastra in crosta speziata marocchina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i secondi piatti di pesce, che però abbiano una marcia in più, il salmone alla piastra in crosta speziata marocchina è proprio ciò che fa per voi! Speziato, come suggerisce il titolo della ricetta, è il termine che definisce questo piatto di semplicissima esecuzione. Una maniera alternativa e veloce di cuocere il salmone, ottima pietanza da inserire in un menù per una cena informale tra amici. Se lo amate in modo particolare vi suggeriamo anche un'altra ricetta: provatelo con il [lime e miele!](#)

INGREDIENTI

TRANCI DI SALMONE 1,4 kg
CURRY in polvere - 1,5 cucchiaini da tè
SEMI DI CORIANDOLO 1,5 cucchiaini da tè
SEMI DI CUMINO 1,5 cucchiaini da tè
SEMI DI ANICE 1,5 cucchiaini da tè
PEPE NERO IN GRANI 1,5 cucchiaini da tè
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO macinato fresco - ½ cucchiaini da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il curry in polvere, il coriandolo, il cumino, l'anice e i grani di pepe in una piccola ciotola.



- 2 Tritate grossolanamente la miscela di spezie in un tritatutto o in un mortaio.

Insaporite i tranci di salmone con abbondante sale e pepe.

Frizionate ciascun trancio di salmone, da entrambi i lati, con una generosa quantità di miscela di spezie.



3 Aggiungete circa due cucchiaini di olio d'oliva in una padella calda. L'olio dovrebbe scaldarsi molto senza raggiungere il punto di fumo.

Aggiungete alla padella metà del salmone e fatelo cuocere, girandolo una volta sola, fino a che il pesce risulterà ben dorato all'esterno e opaco nel centro (ci vorranno circa 4 minuti per lato).



4 Rimuovete il pesce dalla padella e trasferitelo su di un piatto caldo e ripetete l'operazione con il resto dell'olio e del salmone.

Servite immediatamente.