

SECONDI PIATTI

# Salmone gratinato con pomodori e basilico

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

500 g di salmone  
250 g di pomodori  
1 scalogno o 40 g di cipolla tagliata  
finemente  
4 cucchiai di olio d'oliva  
100 ml di salsa olandese  
6 foglie di basilico tagliate finemente  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Incidete i pomodori, scottateli brevemente nell'acqua bollente, immergeteli nell'acqua fredda e pelateli. Tagliateli successivamente in quarti, eliminate i semi e tagliateli a dadini.

Diliscate i filetti di salmone e tagliateli in quattro grandi parti uguali. Condite con sale e pepe, rosolateli brevemente (non devono cuocere) in una padella con la metà dell'olio d'oliva e metteteli in caldo.

Appassite lo scalogno con l'altra metà dell'olio d'oliva, aggiungete i pomodori ed il basilico, condite col sale e distribuite il tutto sui filetti di salmone.

Versate sul pesce la salsa olandese e gratinate in forno a 250°C e servite immediatamente.