

SECONDI PIATTI

Salmone in crosta di sale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 Kg salmone
1500 g sale grosso
2 albumi d'uovo
limone

PREPARAZIONE



2 Versate i due albumi in una terrina insieme al sale grosso.



3 Mescolando bene con un cucchiaio ottenete un impasto uniforme, quasi vaporoso.



- 4 Su di una placca da forno fate un primo strato dello stesso impasto, ricoprite poi il trancio di salmone.



- 5 Mettete in forno caldo 180 - 200 ° per circa 35 minuti.



6 Aiutandovi con un cucchiaio aprite la crosta, facendo attenzione a non tritarla troppo.



7 Impiattate guarnendo con fettine di limone.



Per 4 persone.

NOTE