

SECONDI PIATTI

Salmone intero al forno

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 salmone
vino bianco
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
aglio
patate
sale

PREPARAZIONE



2 Preparate un'emulsione con vino bianco e olio, aggiungete prezzemolo e aglio tritati.

Spennellate con questo composto il salmone internamente ed esternamente.

Disponetelo in una teglia capiente, aggiungete delle patate irrorate con la stessa emulsione utilizzata per il pesce, salate ed infornate a 180° per 30 minuti, considerando una cottura media di 20 minuti per ogni kg di pesce.





3 Sfornate il pesce e servitelo.

