

SECONDI PIATTI

# Salmone pomodori e olive al cartoccio

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se amate i secondi pesce e cercate sempre ricette nuove per farli in maniera gustosa e particolare, ecco per voi la ricetta del salmone pomodori e olive al cartoccio. Una ricetta sfiziosa, che richiede poco impegno ma che dà sempre grande soddisfazione.

La cottura al cartoccio racchiude in sé tutti i gusti e i profumi dei vari ingredienti e ciò conferisce al piatto un notevole impatto. Provate questa ricetta facile e buonissima! Se amate questo tipo di pesce, vi proponiamo anche la ricetta per farlo con il [lime e il miele](#), proprio buono!

Fare la cottura al cartoccio è davvero semplice, poi aiuta sempre anche nei casi in cui non si deve esagerare con l'olio, in quando l'involucro esterno, fa restare morbida e umida la pietanza.

Provate questa versione e vedrete che soddisfazione!

Altre ricette con il salmone? Ecco per voi alcune idee molto sfiziose:

[pennette al salmone](#)

[risotto al salmone e stracchino](#)

## INGREDIENTI

TRANCI DI SALMONE da 300 g l'uno - 4

POMODORI CILIEGINI 250 gr

OLIVE NERE 100 gr

ORIGANO

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

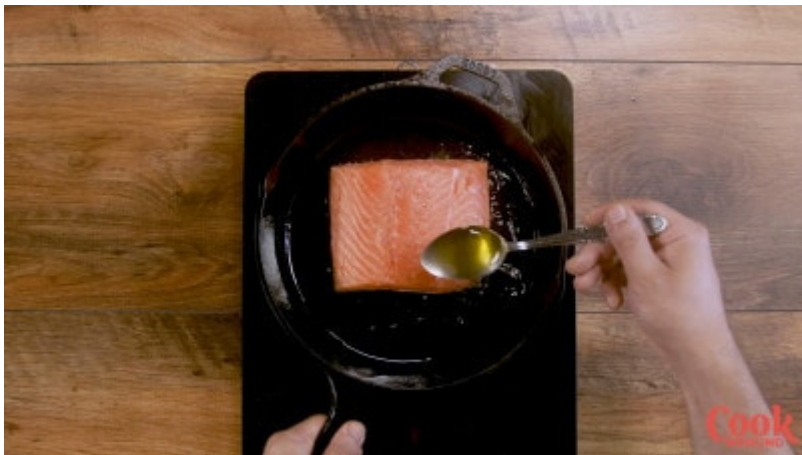
- 1 Per realizzare questo piatto con il salmone per prima cosa tagliate a metà i pomodorini puliti.



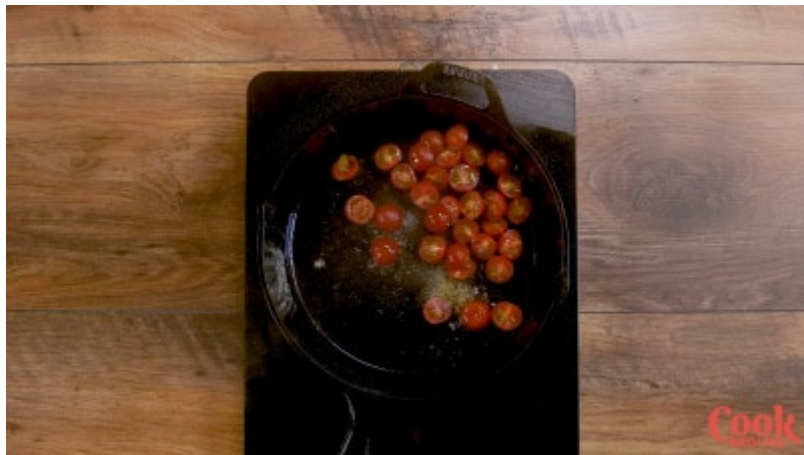
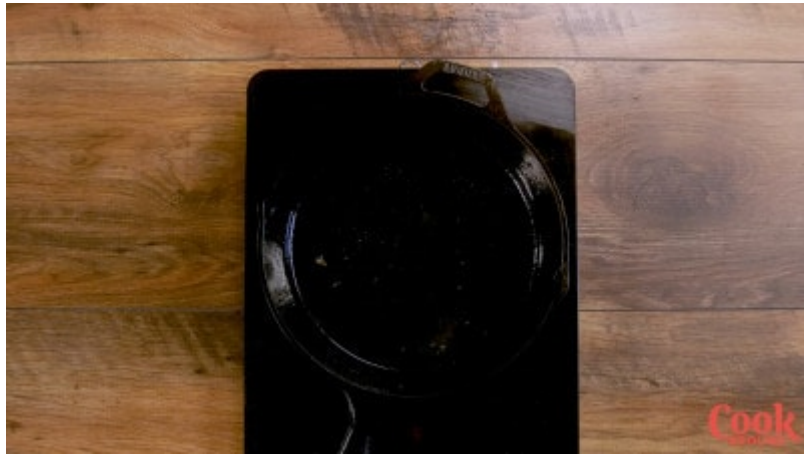
2

QUindi incidete il salmone dalla parte della pelle. Scaldate l'aglio in padella con olio, unite il salmone e fate abbrustolire la pelle per circa 5 minuti a fuoco vivo. Versate l'olio caldo sulla superficie del pesce, finché non cambia colore rimuovete il salmone e tuffare i pomodorini divisi a metà sempre a fuoco vivo per pochi istanti.









**3** A questo punto trasferite nella carta forno i pezzi di salmone, unite i pomodorini le olive nere condite con sale pepe e origano un giro di olio.





4 Chiudete il cartoccio e passate in forno 180° per 20 minuti.











- 5 Al termine di questa cottura, sfornate e aprite il cartoccio stando attenti a non ustionarvi con il vapore e servite.

