

SECONDI PIATTI

Tranci di salmone con patate e salsina al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

filetti di salmone
patate medie
olio extravergine d'oliva
salsa al limone

PREPARAZIONE

1 Sbucciate ed affettate le patate sottili, quindi sbollentatele rapidamente.



2 Disponetele le patate su un solo lato del trancio sovrapponendole.

Per facilitare questa operazione e per evitare che le patate si spostino dal trancio, spennellate con albume.

In una padella mettete un goccio di olio extravergine d'oliva e unite il salmone, facendolo cuocere a fuoco bassissimo e lasciando a contatto con la padella il lato rivestito di patate.



3 Portate a cottura e servite cospargendo lo strato di patate con la salsa al limone.

