

SECONDI PIATTI

Tranci di salmone con patate e salsa al limone

di: *mentecuore*

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 sovrappollandole.

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.

