



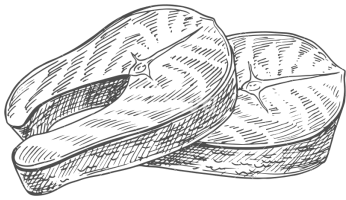
December 2020

Bakery Life

L'AVVENTO IN CUCINA



*Salmon in crust
of Pistachios*



Salmone in crosta di Pistacchi



INGREDIENTI:

Dosi per due persone

*Due filetti (o tranci) di salmone
fresco*

Olio d'oliva extra vergine

Granella di pistacchi (non salati)

Contorno

Patate e verdure al forno

PROCEDIMENTO

Prendete i due tranci di salmone e risciacquarli sotto l'acqua fredda, e asciugateli con un panno carta. Io non tolgo la pelle, ma se preferite, rimuovete la pelle con un coltello per sfilettare.

Mettete i tranci in una teglia con della carta forno e aggiungete un filo d'olio, poi impanate uno ad uno i tranci con la granella di pistacchi, copriteli bene su ogni lato e rimetteteli nella teglia.

Accompagnate i tranci di salmone a delle patate, e delle verdure a piacere.

Io ho messo delle patate e un rametto di rosmarino, carote e baby radicchio, il tutto tagliato a fettine sottili.

Infornate la teglia con i tranci e le verdure a 200° per 30 min a forno ventilato.

Sfornate, impiattate e godetevi questo piatto semplice ma allo stesso tempo super sofisticato!

Meglio se assieme ad un buon vino bianco ...cin cin!

