



Salmone al forno con broccoli croccanti

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di broccoli- 3 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare all'Oliod'Oliva da 150 g- 1 spicchio d'aglio- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Un ciuffo di timo fresco- Un pizzico di sale

Procedimento

Mettete sul fuoco una casseruola con acqua leggermentesalata, portate a ebollizione e cuocete i broccoli divisi incimette, avendo cura di mantenere la cottura "croccante".Una volta pronte, disponete le cimette di broccolo in unategla insieme ai fi letti di salmone sgocciolato, uno spicchio d'aglio, un paio di cucchiaini di olio extra vergine d'oliva equalche foglia di timo fresco, quindi infornate per 5/7 minutia 220° con impostazione grill.Servite dopo aver aggiunto un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva e timo fresco.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI