



Salmone gratinato con pomodori datterini

Tempo: 15 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 3 confezioni da 150g di salmone sott'olio Rio Mare
- 300g di pomodori datterini
- 3 fette di pan carre'
- 1/2 spicchio di aglio
- 30 g di parmigiano grattugiato
- un ciuffo abbondante di prezzemolo
- sale

Procedimento

1. Trita finemente il prezzemolo con l'aglio e, a parte, le fette di pan carre'. Mescola tutto e aggiungi il pane grattugiato.
2. Sistema i filetti di salmone in una pirofila, unisci i pomodorini tagliati a meta', spolverizza tutto con il composto di pane e versa a filo un poco di olio di conservazione del salmone.
3. Fai gratinare in forno caldissimo per 10 minuti e servi.
Buona anche cosi':

Aggiungi al prezzemolo un cucchiaino di capperi e qualche oliva nera.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Parmigiano

Un abbinamento sfizioso del Parmigiano e' senz'altro quello con la frutta: pere e uva. E' superlativo anche accompagnato da qualche goccia di aceto balsamico.

Pan carre'

Per una migliore presentazione, elimina la crosta esterna delle fette di pan carre'.

Gratinare

Puoi gratinare gli alimenti gia' cotti passandoli in forno dopo averli spolverizzati con pane grattugiato, un filo d'olio o flocchetti di burro. Per rendere piu' aromatica la gratinatura unisci al pane un poco di parmigiano e di origano.

Aglio

Per accompagnare insalate, zuppette e paste a base di pesce non c'e' nulla di meglio delle fette di pane tostato, strofinate con un poco di aglio e condite con un filo d'olio.