



## 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 fiocchetti 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.