Ricetta: **Salmone alle erbe**

Author: WWW.MISYA.INFO

Lo so che molte di voi non sono amanti dei piatti a base di pesce, ma a casa mia in estate si va avanti tra ricette con verdure e pesce e questo salmone alle erbe è uno dei piatti più gettonati della stagione. Il salmone alle erbe è un secondo piatto facile, veloce e leggero ed ha un gusto davvero delicato, come non prepararlo per una cenetta estiva all'aperto? La cottura di questo piatto di solito viene fatta al forno, ma con il testo romagnolo e la campana di vetro ho trovato la soluzione per non accendere il forno quando fa caldo. Se vi va di prepararvi i filetti di salmone fresco con una panatura alle erbe, questa è la mia ricetta, se la provate, vedrete che sapore ;)

Ingredienti per 4 persone:
4 tranci di salmone (600 gr circa)
30 gr di pangrattato
1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata
rosmarino
basilico
menta
prezzemolo
sale
olio

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 20 min
Procedimento per preparare il salmone alle erbe
Lavate ed asciugate le erbe aromatiche
Tritate le erbe e mescolatele in un piatto con il pan grattato, la buccia di limone grattugiata e il sale

Impanate i filetti di salmone e mettete da parte

Infornate i filetti di salmone alle erbe ricoprendoli con un gilo d'olio in forno già caldo a 200 gradi e cuocere per 10 minuti. In alternativa potete cuocere il salmone sul testo romagnolo ricoperto da un filo d'olio con il coperchio di vetro per 15 minuti

Girate il salmone a meta cottura, saranno pronti quando otterrete una bella panatura dorata

Servite il salmone alle erbe su un letto di insalata aggiungendo, uno spruzzo di limone

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO