

Salmone al pepe rosa e aneto



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Scalda il forno a 180° C. Lava il filetto di salmone, asciugalo ed elimina le eventuali spine rimaste. Fodera la teglia da forno con carta da forno e posa al centro il filetto. Sala e pepa con il pepe rosa leggermente schiacciato e irroralo con l'olio.

Sigilla la carta perfettamente in modo da formare un cartoccio e fai cuocere per 15 in forno caldo. Nel frattempo lava i ravanelli e tuffali per pochi istanti in acqua bollente. Falli raffreddare sotto acqua corrente, affettali molto sottilmente, apri il cartoccio e servi subito il pesce su cui avrai disposto il ravanello a fette e dei rametti di aneto.

Ingredienti per 4 persone

- Per il salmone:

- 600 g di filetto di salmone
- 2 rametti di aneto
- 2 cucchiaini di olio EV
- 1 mazzetto di ravanelli
- sale e pepe rosa