

Salmone gratinato *(Secondi a base di pesce)*

Preparazione

Sciacquate con cura i tranci di salmone sotto l'acqua corrente e lasciateli scolare per qualche minuto. A parte, in una teglia, versate l'olio d'oliva, aggiungete il sale e unite i tranci di pesce che continuerete a condire con sale, pepe, capperi, olio d'oliva e pangrattato. Infine, aggiungete nella teglia, del vino bianco e un goccino d'acqua. Mettete in forno preriscaldato e lasciate cuocere per circa 25 minuti a 250 gradi fino a quando non vedrete comparire la classica crosticina dorata. Servite subito caldo.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Salmone (8 Tranci Salmone Fresco)

Capperi

Olio (d'oliva)

Pan grattato

Sale

Pepe

Vino bianco (1 Bicchiere Vino Bianco)