

Salmone al forno

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 40 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 431 Kcal

Ingredienti:

- 800 g 4 tranci di salmone
- 200 g patate
- 150 ml vino bianco
- 30 g prezzemolo . fresco
- q.b. olio di oliva extravergine
- q.b. sale
- q.b. pepe nero



Preparazione

Per preparare il salmone al forno iniziate eliminando le lisce e la spina dorsale dai tranci creando un medaglione.

Ponete i medaglioni di salmone su una teglia rivestita con carta da forno e cospargeteli di sale e prezzemolo, aggiungete l'olio e irrorate con il vino bianco.

Con l'aiuto di una mandolina, affettate le patate ben lavate ma senza pelarle, in modo da ottenere delle fettine sottili. Ricoprite i medaglioni con le fettine di patate, pepate, salate e infine irrorate ancora con l'olio e con il vino bianco. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20/25 minuti. Il salmone sarà pronto quando avrà preso un colore rosato uniforme e opaco.