

ANTIPASTI

Tagliata di salmone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Filetto di salmone	600 g
Limoni	2
Finocchietto selvatico	alcuni rametti
Panna acida	100 g
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Sistemate il filetto di salmone in una pirofila, salatelo, pepatelo e irroratelo con il succo di un limone e mezzo.
- 2 Cospargetelo con la metà del finocchietto tritato e con la scorza di mezzo limone tagliata a filettini sottili.
- 3 Coprite la preparazione con della pellicola da cucina e mettete la pirofila in frigorifero fino al giorno seguente. Togliete la pirofila dal frigorifero un'ora prima di servire.
- 4 Scolate bene il salmone dalla marinata, appoggiatelo sulla placca del forno foderata con della carta appositamente unta di olio e cuocetelo a 250 gradi per 5 minuti.
- 5 Sfornate il salmone, tagliatelo a fette sottili e sistematelo su un piatto di portata. Cospargetelo con il finocchietto tritato che avete tenuto da parte e servite con la panna acida.