

TRANCIO DI SALMONE DORATO AL PISTACCHIO CON PATATE E PEPERONI ARROSTITI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 tranci salmone fresco da 150g cadauno
- 250g Peperoni a Filetti
- 200g patate bollite
- 60g pane grattugiato
- 60g Salsa di Pistacchio
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. pistacchi tostati

PROCEDIMENTO

- In una ciotola mescolare il pane grattugiato e la salsa di pistacchio e passare i tranci di salmone in entrambi i lati con il pane ottenuto.
- Rosolare il salmone in una padella con olio, disporlo su una teglia e cuocere al forno fino al termine della cottura.
- A parte schiacciare con una forchetta le patate bollite ancora calde e una volta insaporite con olio, sale, pepe e prezzemolo tritato preparare 4 stampini.
- In una padella scaldare a fuoco basso i peperoni con olio e prezzemolo.
- Quando tutti gli ingredienti sono pronti preparare il piatto guarnendolo a piacere e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Peperoni a Filetti



Salsa di Pistacchio



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso