

Salmone al naturale in crosta con crema di zucchine

Ingredienti per 4 persone

✓ Salmone al naturale	400 gr
✓ Pangrattato	150 gr
✓ Timo	qb
✓ Aglio	2 spicchi
✓ Prezzemolo	50 gr
✓ Olio e-v-o	100 gr
✓ Panna fresca	80 gr
✓ Zucchine	100 gr

Procedimento

Sgocciolare il filetto di salmone, ungerlo con un filo di olio e passarlo in una panatura composta da aglio tritato, prezzemolo tritato, timo sale e pangrattato. Disporre i filetti così preparati in una taglia su un foglio di carta-forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 190° per pochi minuti e cioè il tempo che la panatura si indori.

Servire il filetto su piatto di portata velato con una salsa preparata con zucchine saltate in padella con olio e-v-o e poi frullate con un mixer a immersione e aggiungendola panna sino a densità ottimale.