

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Salmone gratinato alle erba

Strawberry · Tuesday, August 30th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 4 tranci di salmone
- Rosmarino,salvia,timo,maggiorana
- 2 limoni
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

lavate e asciugate le fette di salmone, mettetele su di un vassoio, cospargeteli con il limone e lasciateli a marinare per circa 15 minuti. In una ciotola, tritate finemente le erbe, aggiungete sale, pepe e olio di oliva. In una teglia disponete i tranci di salmone, cospargete con il composto di erbe e cuocete in forno per 15 minuti a 200°. Togliete la teglia dal forno, disponete il tutto su di un piatto da portata e decorate con fettine di limone.

This entry was posted on Tuesday, August 30th, 2011 at 6:30 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.