

Salmone gratinato



ingredienti

500 g di salmone in tranci
10 cucchiaini di pangrattato
5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
uno spicchio d'aglio
un cucchiaino scarso di sale
olio extravergine d'oliva per ungere la teglia
limoni per servire

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2-3 persone

procedimento

Nel mixer (o in una terrina), radunare il pangrattato, l'aglio passato allo spremiaglio, il sale, il prezzemolo e l'olio extravergine, quindi miscelare gli ingredienti fino a che non si otterrà un composto sabbioso ma umido, che si compatta sotto la pressione delle dita. L'umidità del composto dipende anche dal tipo di pane utilizzato, dunque, se dovesse risultare troppo asciutto e incoerente, aggiungere poco olio.

Ungere una teglia con poco olio, adagiare i tranci di salmone con la pelle rivolta verso il basso, quindi panarli con il composto preparato, premendo con le mani affinché la panatura aderisca bene, anche sui bordi. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C per circa 10-15 minuti o comunque fino a doratura, tenendo presente che il tempo di cottura potrebbe variare in base alle caratteristiche del proprio forno. Sfornare il salmone gratinato e servire subito con fette di limone.