

Salmonone al forno con erbe aromatiche

Ter
mar



Tempo: 30min circa

Difficoltà: facile

persone: 4

Ingredienti:

4 TRANCI DI SALMONE
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
SECCO
TRITO DI ERBE: PREZZEMOLO,
AGLIO, SALVIA, ROSMARINO
QUALCHE BACCA DI GINEPRO
(FACOLTATIVO)
SALE E PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione:

Foderate una teglia capiente con carta forno bagnata e strizzata e ungetela in maniera omogenea con un filo d'olio utilizzando un pennello.

Lavate e tritate finemente le erbe con l'aglio; spargete metà delle erbe tritate sul fondo della teglia, facendo in modo da distribuirle bene in ogni parte e adagiatevi i tranci di pesce, salate e pepate da entrambi i lati e coprite i tranci con le erbe rimaste e girate velocemente un filo d'olio.

Mettete sul fondo della teglia il vino, poco alla volta, tra gli spazi dei tranci; coprite la teglia sigillando con carta stagnola e infornate per 20 minuti a 180° ventilato. Al termine dei 20 minuti, scoprite la teglia e con delicatezza e girate i tranci, infornate di nuovo la teglia questa volta scoperta, e lasciate ancora in forno fino a che i tranci saranno leggermente dorati e il vino quasi del tutto evaporato.

Servite caldi con contorno a piacere.