



1 secondi piatti tradizionali

FILETTO DI SALMONE CON RADICCHIO, MANDORLE E ACETO DI MELE



Ingredienti

1 FILETTO DI SALMONE
.....

20 g di MANDORLE A
SCAGLIE
.....

100 g di RADICCHIO ROSSO
.....

1 CIPOLLA BIANCA
CO.P.A.P.
.....

SALE, PEPE e LIMONE q.b.
.....

OLIO EVO, ACETO DI MELE

Procedimento

- Lavate e tagliate il radicchio e la cipolla;
- Cospargete il salmone con il sale e ungetelo con l'olio;
- Massaggiate tutti i lati e poi lasciate riposare 5 minuti;
- Cuocete il salmone in una calda padella antiaderente per circa due minuti dalla parte della pelle e un minuto dall'altra;
- Servite il pesce con il contorno di cipolla e radicchio e aggiungete a piacimento scaglie di mandorle;
- Condite la verdura a piacimento con aceto di mele.