

Salmone farcito al formaggio

SECONDO

Difficoltà:
media

Tempo di preparazione:
30 minuti

Calorie:
586 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di salmone senza pelle
- 1 limone
- 4 fette di formaggio tipo emmentaler o olandese
- aneto, erba cipollina, timo
- sale e pepe

1 Preriscaldate il forno a 200 gradi.

2 Lavate rapidamente sotto acqua corrente i filetti di salmone e asciugateli tamponando con carta da cucina, poi salateli e pepateli.

3 Con un coltello molto affilato praticate un taglio in mezzo a ogni filetto così da formare una tasca.

4 Lavate l'erba cipollina e tagliuzzatela con le forbici, poi sciacquate il timo e tritatelo.

5 Inserite nella tasca del salmone l'erba cipollina, il timo, 1 fetta di formaggio e 1 rametto di aneto spezzettato.

6 Richiudete i filetti e bagnateli con il succo di limone.

7 Avvolgeteli in carta da forno e cuoceteli per 15 minuti.

63

Per richiudere la tasca del filetto di salmone mentre cuoce e dare una forma più composta, usate uno stecchino di legno o spago da cucina, che toglierete prima di servire

