




ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

 **TRENTODOC**

 *Il Vino*

R Trentodoc Extra Brut sn - temperatura di servizio 6-8°C



Il Piatto Salmone al forno in panatura al profumo di limone

Ingredienti:

- 4 filetti di salmone (circa 200 gr l'uno)
- 1 limone (o in alternativa 60 gr di zenzero fresco*)
- 100 gr di pane grattugiato
- 1 scalogno
- Sale e olio evo q.b.

Lavate il limone e grattugiatene la scorza. Trasferitela nel boccale del mixer con il pane grattugiato, un pizzico di sale, lo scalogno tagliato a listarelle e il succo di mezzo limone. Frullate fino ad ottenere un composto compatto.

Prendete i filetti di salmone e puliteli da pelle e lisce. Lavateli ed asciugateli con carta da cucina. Successivamente versate il composto per la panatura in un piatto sparso e cospargete i filetti da entrambi i lati.

Adagiate il pesce su di una teglia foderata con carta forno e cospargete con un filo d'olio evo. Infornate a 180°C per 20 minuti circa. Quando la panatura risulterà dorata, togliete il salmone dal forno e servite subito con un contorno di verdure grigliate ed un calice di R Extra Brut Trentodoc.

Buon appetito!

**Se preferite potete sostituire la scorza di limone con lo zenzero tritato. In questo caso il piatto acquisterà una piacevole nota piccante oltre che agrumata.*