

Salmone in crosta di patate



Salmone in crosta di patate

Buono, facile e veloce, questo secondo piatto è sicuramente la soluzione a cui ricorro quando ci sono ospiti inattesi in vista.

Ecco come procedo...

Ingredienti:

- salmone in tranci
- patate
- rosmarino
- mix di spezie
- olio
- sale

Procedimento:

Disponiamo i tranci di salmone su di una teglia ricoperta da carta da forno, insaporiamo con il mix di spezie (io lo preparo con: salvia, rosmarino, timo, alloro, finocchietto selvatico e peperoncino, il tutto essiccato e sminuzzato), saliamo e passiamo un filo



d'olio. Ricopriamo il tutto con le patate affettate molto finemente e, per completare, passiamo di nuovo il mix di spezie, sale e olio sopra alle patate.

Mettiamo in forno a 180°/200° per circa 20 minuti e.. Il piatto è pronto!

Facile, no?!