

CANNAMELA

Trota salmonata al forno con patate al Sale Affumicato al legno di faggio



Ingredienti

- 4 filetti trota salmonata
- qb Sale Affumicato al legno di faggio
CANNAMELA
- 2 cucchiaini Erba Cipollina Liofilizzata
CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino scarso Aglio Liofilizzato
CANNAMELA
- 1 bicchiere vino bianco
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 600 g patate novelle
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
395.5*



Preparazione

- 1** Adagiate i filetti di pesce in un teglia, poi cospargeteli in superficie con l'**Aglio Liofilizzato CANNAMELA**.
- 2** Insaporiteli con 2 cucchiaini di **Erba Cipollina Liofilizzata CANNAMELA** e un paio di cucchiaini di olio.
- 3** Salate con due giri di **Sale Affumicato al legno di faggio CANNAMELA**.
- 4** Bagnate i filetti con il vino, proteggete la teglia con pellicola e ponete ad insaporire per 30 minuti in frigo.
- 5** Intanto sbucciate le patatine e lessatele in acqua salata.
- 6** Scolatele dopo 15 minuti di cottura e ungetele con cura.
- 7** Aprite sul piano di lavoro 4 rettangoli di carta da forno, quindi adagiate su ogni rettangolo un filetto di trota sgocciolata e alcune patatine.
- 8** Salate con tre giri di **Sale Affumicato al legno di faggio CANNAMELA**, poi irrorate ancora con un filo d'olio.
- 9** Chiudete i cartocci, trasferiteli sulla placca del forno e infornate a 190° per 15 minuti.