

Salmone marinato in crosta di anacardi e pistacchi



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetto di salmone Passo dopo Passo Despar

1 cucchiaio di anacardi non salati

1 cucchiaio di pistacchi non salati

3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 limone

1 pizzico di sale

pepe

Procedimento

1. In una ciotola unisco il succo di limone filtrato, l'olio, il pepe e un pizzico di sale. Metto a marinare il salmone per almeno 30 minuti in frigorifero, coperto con pellicola per alimenti.
2. Trito finemente i pistacchi e gli anacardi e ricopro con essi il filetto di salmone, privato del liquido di marinatura.
3. Dispongo il filetto in una pirofila e faccio cuocere in forno ben caldo a 180°C per circa 10-15 minuti.