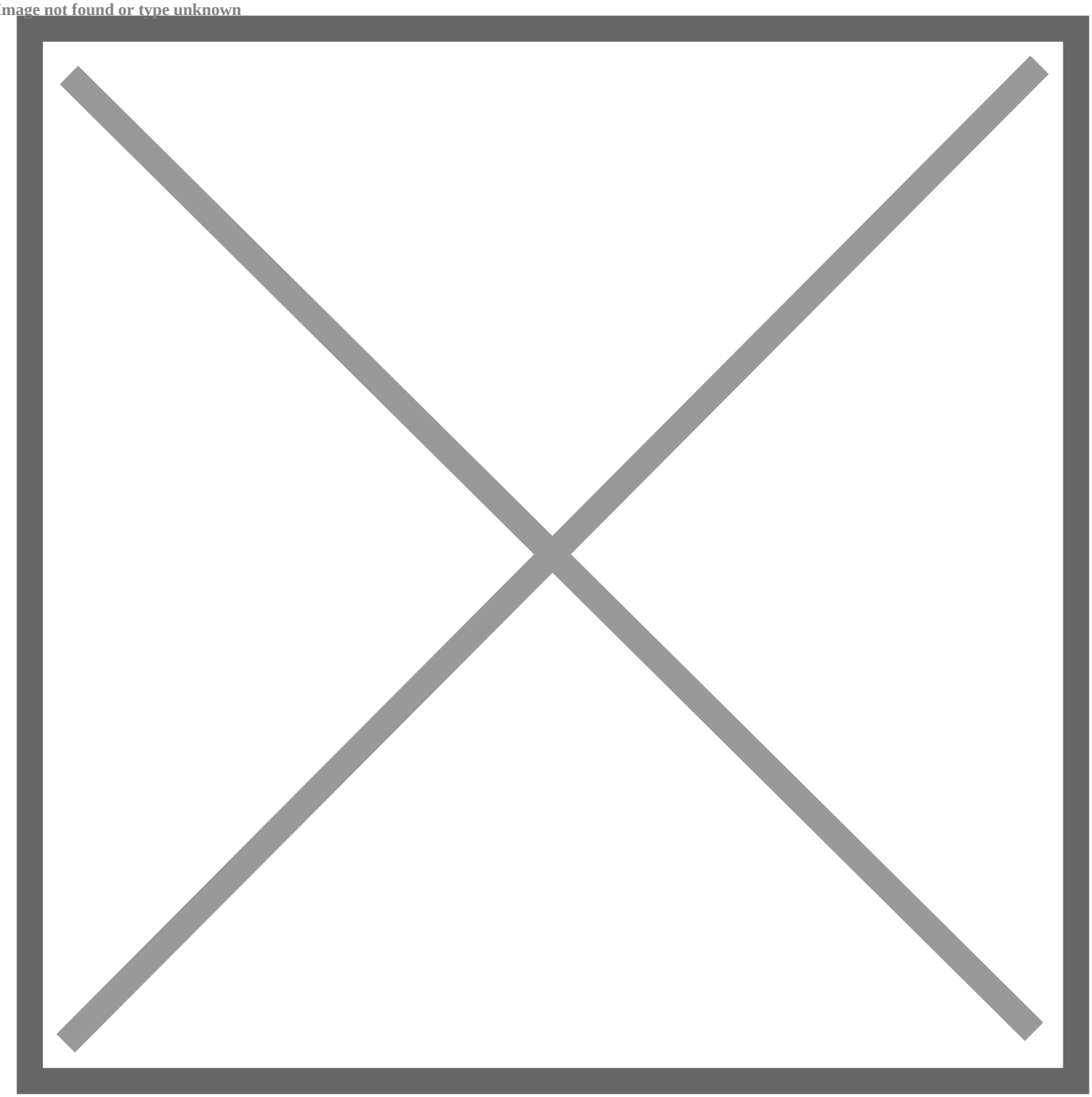
Salmone ripieno di zucca

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *1filetto di salmone*
- *200 g di zucca cotta al vapore pangrattato*

- *1uovo*

- *50 g di Parmigiano-Reggiano grattugiato*
- *1spicchio di aglio tritato*
- *1ciuffo di prezzemolo*
- *olio extravergine di oliva*
- *sale*
- *pepe*

Esecuzione

Aprire il filetto di salmone a libro e batterlo con il batticarne; preparare il ripieno di zucca aggiungendo tutti gli ingredienti elencati: farcire il filetto, arrotolarlo e legarlo con lo spago come un arrosto. Adagiare nella teglia con poco olio di oliva, salare e pepare, cuocere in forno a 150° per 45 minuti. Tagliare a fettine e servire tiepido .

-