



Filetto di salmone norvegese allo scalogno e aneto

con patate cremose alla maionese e cetrioli freschi

Preparation time : 45 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/filetto-di-salmone-norvegese-allo-scalogno-e-aneto-6>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Pentolino, Teglia con carta da forno, Ciotola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Patate (pezzo(l))	3	6	9
Scalogno (pezzo(i))	1	2	3
Aneto (g)	5	10	15
Limone (pezzo(l))	½	1	1½
Salmone (pacchetto)	2	4	6
Maionese (pacchetto)	4	8	12
Cetriolo (pezzo(i))	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	947 Kcal
Energia (kJ)	3962 kJ
Grassi	55.5 g
di cui Acidi Grassi Saturi	8.9 g
Carboidrati	57.9 g
di cui Zuccheri	6 g
Fibre	6.4 g
Proteine	56.1 g
Sodio	110.4 mg

Allergens

Molluschi, Può contenere tracce di allergeni, Pesce, Crostacei, Uova, Senape

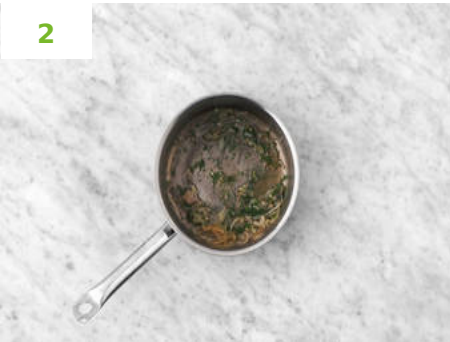
Always check the product labels for allergen information.



Infornare le patate

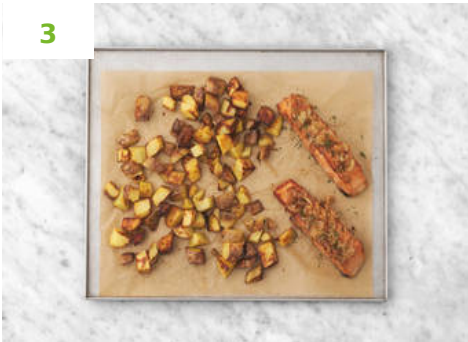
IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!
Preriscaldate il forno a 220 °C.

Tagliate le **patate** a cubetti di circa 2-3 cm (potete tenere la buccia).
Mettetele in una ciotola e conditele in modo uniforme con un filo d'**olio**.
Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 15 minuti.



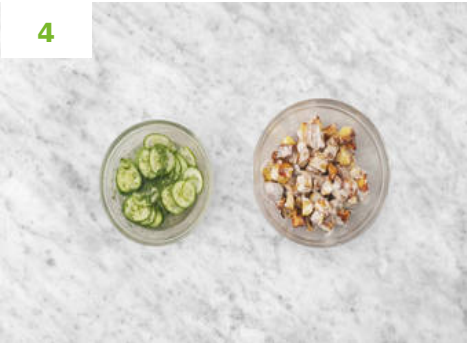
Salsa saporita

Nel frattempo, sbucciate lo **scalogno** e affettatelo finemente per il senso della lunghezza.
Tritate metà dell'**aneto**.
Raccogliete un cucchiaino d'**olio** a persona in un pentolino e scaldate a fuoco basso. Unite lo **scalogno**, l'**aneto** tritato e un pizzico di **sale**.
Rosolate per 3-4 minuti, finché lo scalogno sarà diventato tenero e traslucido.



Protagonista il salmone

Fate attenzione a eventuali lisce nel salmone ed eliminatele.
Trascorsi i 15 minuti, estraete la teglia con le **patate** dal forno. Disponete accanto alle patate i filetti di **salmone**, ricopriteli con lo **scalogno** rosolato e irrorateli con l'**olio** nel quale lo avete cotto.
Informate di nuovo la teglia e cuocete patate e salmone per circa 12-15 minuti, finché il salmone è opaco e si sfalda al centro. Alla fine salate e pepate a piacere.



Freschezza e cremosità

Nel frattempo, tagliate il **limone** a spicchi.
Affettate il **cetriolo** a rondelle sottili. Raccoglietelo in una ciotola e condite con olio, sale, aceto e aneto a piacere.
Una volta cotte, fate intiepidire le **patate** per qualche minuto, quindi trasferitele in una ciotola e conditele con la **maionese**, il succo di 1-2 spicchi di **limone**, qualche ciuffetto di **aneto** e un pizzico di **sale**.
Mescolate bene e aggiungete un filo d'**olio**, se necessario.



Sapore del Nord Europa

Disponete il **salmone** nei piatti, guarnitelo con qualche ciuffetto di aneto e accompagnate con le patate, l'insalata di **cetrioli** e qualche spicchio di **limone**.

Enjoy your meal!