

Cartoccio di salmone al curry con carote



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetto di salmone Passo dopo Passo Despar

200 ml di bevanda vegetale di mandorla

1 carote Passo dopo Passo Despar

1 cucchiaino di curry Despar

1 spicchio di aglio

1 cucchiaino di prezzemolo

1 pizzico di sale

Procedimento

1. In una ciotola unisco la bevanda di mandorla, il curry, un pizzico di sale e lo spicchio d'aglio.
2. Metto a marinare il salmone nella bevanda di mandorla e curry per almeno 30 minuti in frigorifero, coprendo con pellicola per alimenti.
3. Sbuccio la carota e la taglio a dadini molto piccoli. Preparo un cartoccio con carta forno e lo dispongo su una teglia. Al suo interno dispongo il salmone, senza il liquido di marinatura, cospargo con prezzemolo tritato finemente e vi adagio i dadini di carota.
4. Chiudo il cartoccio e faccio cuocere in forno ben caldo a 200°C per circa 10-15 minuti.