

Salmone in crosta di zucchine con olio alla menta



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetto di salmone Passo dopo Passo Despar

1 zuccina

10 foglie di menta

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

1 pizzico di sale

Procedimento

1. In una ciotolina lascio riposare l'olio con le foglie di menta tritate per almeno 30 minuti. Al termine del tempo, filtro il tutto e tengo da parte.
2. Grattugio la parte verde della zuccina e raccolgo il tutto in un piatto. Insaporisco con un cucchiaino di olio alla menta e un pizzico di sale.
3. Spennello il filetto di salmone con poco olio alla menta e lo copro con le zucchine grattugiate.
4. Adagio il salmone su una teglia foderata con carta forno e faccio cuocere in forno ben caldo a 180°C per 10-15 minuti.