

Salmone con anacardi e pistacchi



Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 30 min. + 15 min. di cottura

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 unisci il succo di limone filtrato, l'olio, il pepe e un pizzico di sale. Metti a marinare il salmone per almeno 30 minuti in frigorifero, coperto con pellicola per alimenti.
2. Trita finemente i pistacchi e gli anacardi e ricopri con essi il filetto di salmone, privato del liquido di marinatura.
3. Disponi il filetto in una pirofila e fai cuocere in forno ben caldo a 180°C per circa 10-15 minuti.