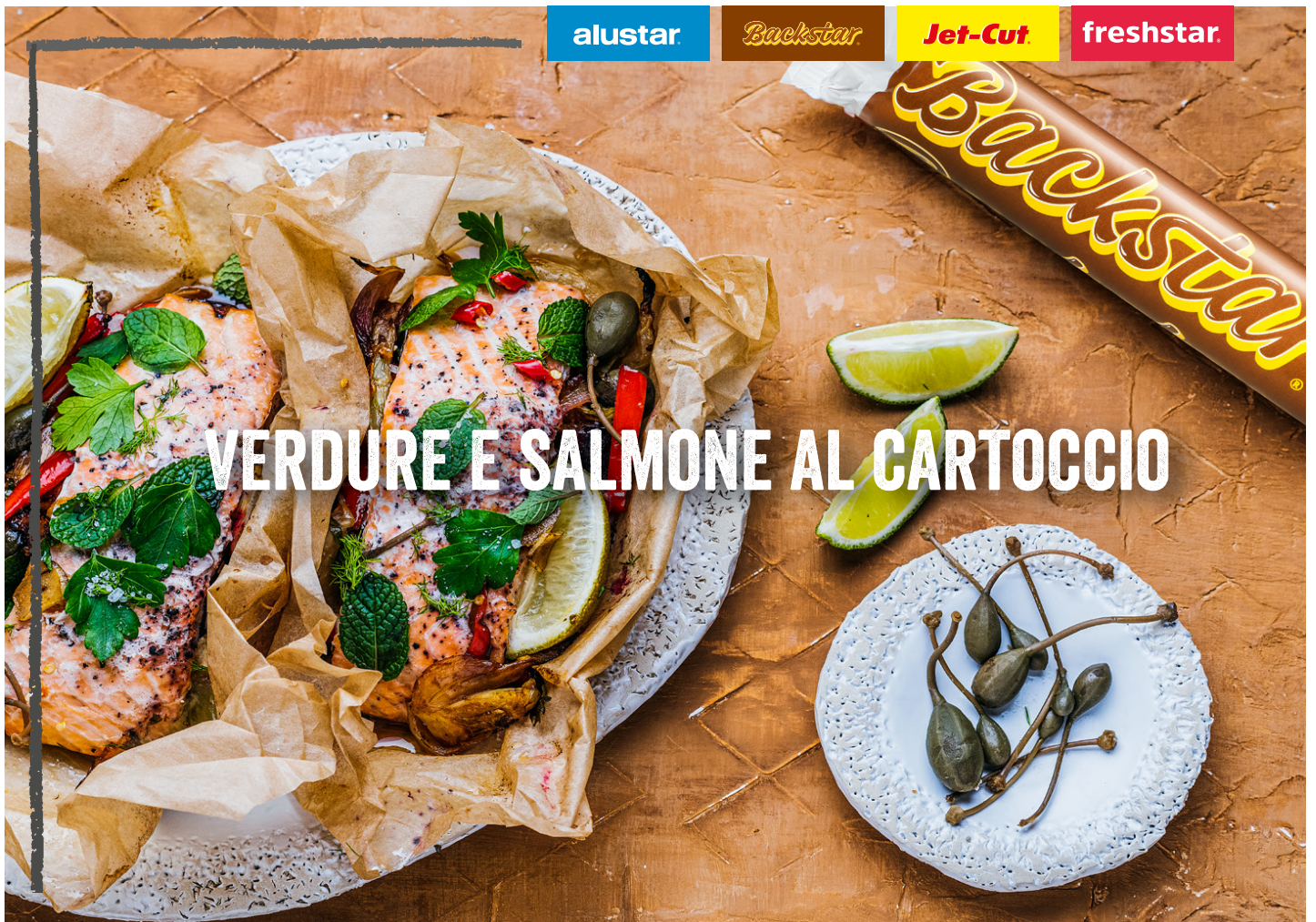


alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar.



## VERDURE E SALMONE AL CARTOCCIO

RICETTA PER

2x 



PREPARAZIONE  
20 MIN



COTTURA  
20 MIN

### INGREDIENTI

- 2 filetti di salmone senza pelle
- 1 cipolla affettata fine
- 2 denti d'aglio a fettine sottili
- 1 finocchio grande tagliato ad anelli  
Barba del finocchio
- 1 peperone kapia tagliato per il lungo
- 1 peperoncino affettato fine
- 1/2 limetta tagliata in quarti
- Ca. 8 capperi o a scelta una manciata di  
prezzemolo e menta freschi
- Sale e pepe a piacere
- 1 c. burro

### PREPARAZIONE

- 1  
Preriscaldare il forno ventilato a 160°C.
- 2  
Ritagliare due fogli di carta da forno grandi a sufficienza per avvolgere il pesce e le verdure. Appoggiare i fogli su una teglia da forno.
- 3  
Versare il burro in una padella bollente e aggiungere la cipolla, l'aglio, il peperoncino, la limetta e le verdure e mescolare.
- 4  
Far arrostitire il misto di verdure per ca. 5 minuti.
- 5  
Aggiungere le erbe tagliate fini e i capperi e mescolare.
- 6  
Disporre le verdure al centro di ciascun foglio di carta e adagiare un filetto di salmone su ciascun letto di verdure.
- 7  
Condire con sale e pepe a piacere.
- 8  
Ripiegare la carta con delicatezza per formare un cartoccio ermeticamente chiuso
- 9  
Cuocere per 20 minuti, poi servire subito con patate o insalata.