



CUCINA CON NOI!

Trancio di Salmone al limone di capri, con cipolla a fette stufata e pomodorini vesuviani canditi

INGREDIENTI

4 tranci di salmone fresco di circa 250 g cadauno

350 g Cipolle a fette Orogel

1 bicchierino di succo di limone di Capri

80 g burro

olio extravergine di oliva

buccia di 2 limoni

sale

pepe bianco

prezzemolo tritato

16 pomodorini vesuviani canditi

zucchero



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Lavare e mettere in forno i pomodorini vesuviani con un pizzico di sale e zucchero a 100 °C per 90 minuti. Dovranno risultare canditi.

2

Ej qj] l]`ahh]]jpe]` anajpa _kj qj `Ωhk `e khek atpn]ranceja `e kher](
mettere la cipolla a fette, salare e pepare, e lasciare cuocere a fuoco dolce per circa 15 minuti.

3

In un'altra padella con il burro ben caldo rosolare i tranci di salmone, salare e pepare e lasciare cuocere per circa 3 minuti per h]pk(^]cj]j]`k]hh] `Ωja _kj eh oq__k `e heikja* P]che]na h] ^q__e] `e heikja] fqheajja `Ωjeoei](a o_kpp]na ej]_mq] ^khhajpa*

4

Comporre il piatto mettendo la cipolla stufata nel centro, sopra il trancio di salmone con la salsa al limone, guarnizione di buccia di heikja a Inavvaikhk pne p]pk `Ωjeoeik* ?kilhapanm eh le]ppk eh pomodorino candito.