

Fabio propone

Salmone o Trota salmonata al forno



Preparazione:

Per ottenere la panatura dei filetti di pesce bisogna tritare tutti questi ingredienti:
PANE-PREZZEMOLO - ROSMARINO-TIMO-SALVIA-BUCCIA di LIMONE

Mescolati poi va aggiunto sale -pepe e un po di olio. Si impanano i filetti di pesce premendoli un pò per fare attaccare bene la panatura.

In una teglia stendere della carta da forno adagiare i filetti di pesce impanati inserire a forno caldo 180' per 20/25 minuti.

LE DOSI SONO PROPORZIONALI ALLE QUANTITA' di FILETTI di PESCE.

