# SALMONE GRATINATO ALL'AGLIO ORSINO



## Menù Ingredients

100 g Soleggiati - TX1
180 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
900 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Profumoro - P81X

## Ingredients

1000 g Salmone fresco
300 g Pane in cassetta

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

## Method

Per 6 persone

Preparare la panura macinando il pane in cassetta con il Pesto di Aglio Orsino. Riporre su una teglia il filetto di salmone privo di lische e pelle. Ricoprire la parte superiore del salmone con la panura preparata e cuocere in forno a 190°C per 15 minuti circa. Nel frattempo tagliare le Patate e condirle con Olio e Profumoro. Rosolarle in forno a 200°C per 15 minuti e aggiungere i Soleggiati, mescolando il tutto. Quando il salmone sarà cotto, posizionarlo sul piatto accompagnato dalle Patate e Soleggiati. Ultimare decorando con gocce di Pesto di Aglio Orsino.

## Gluten Free Method

Sostituendo il pane con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)