

## SALMONE GRATINATO ALL'AGLIO ORSINO



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

1000 g Salmone fresco  
300 g Pane in cassetta

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

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 lisce 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.

### Procedimento senza glutine

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