

# Le Nostre Ricette

## coop



### SALMONE AL FORNO CON CROSTA DI GRANA PADANO DOP

RICETTA PER 4 PERSONE

#### ingredienti

- 4 cuori di filetto di salmone selvaggio dell'Alaska  
**Fior Fiore Coop** (surgelato)
- 4 cucchiaini di senape
- 2 cucchiai di Grana Padano Dop Riserva oltre 20 mesi  
**Fior Fiore Coop** grattugiato
- 4 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di trito di maggiorana e timo
- olio d'oliva extravergine **Origine Coop**
- sale e pepe

#### preparazione

In una ciotola mescolate il Grana Padano con il pangrattato, il trito aromatico, sale, pepe e 2 cucchiai d'olio.

Una volta scongelati, sciacquate i tranci di salmone e asciugateli con carta da cucina.

Disponeteli su una teglia ricoperta con carta da forno e spennellate la parte superiore del salmone con la senape.

Cospargete con la panatura ed infornate. Cuocete a 190°C per circa 20 minuti fino a doratura. Servite subito.