



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

4 Filetti di Salmerino con la pelle

50 g Nocciole tostate

30 g Pangrattato

Scorza Limone bio

q.b. Foglie di salvia

q.b. Sale e pepe

q.b. Olio evo

SALMERINO GRATINATO AL FORNO CON PANATURA DI NOCCIOLE

Disporre i **filetti di salmerino** su un tagliere.

Per rimuovere le **lische laterali**, che sono presenti su tutta la lunghezza del pesce, può essere utile passarci sopra il dito per individuarle meglio e poi tirarle con la pinzetta.

Rivestire la teglia di carta forno, ungerla con un filo di **olio evo** e adagiarvi sopra i **filetti** con la pelle rivolta verso il basso. Per preparare la **panatura**: lavare il **limone**, asciugarlo e togliere la scorza con il pelapatate.

In un tritatutto frullare **le nocciole, le foglie di salvia e la scorza del limone**. Poi amalgamare il tutto con il **pangrattato, sale e pepe**. Distribuire la panatura sui **filetti di salmerino**. Condire con **olio evo** e cuocere in forno preriscaldato a 180°C statico per circa 20/25 minuti. Sono pronti quando si forma una bella crosticina dorata. Servire i filetti gratinati caldi con un contorno di stagione.

