

# Salmone al pepe verde

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se volete fare un figurone con un piatto speciale e inusuale, provate a realizzare questa “tagliata di salmone al pepe verde”, non è così difficile come sembra.

## INGREDIENTI:

- Un filetto intero di salmone da 800 gr
- 2 cucchiai di pepe verde in salamoia
- 100 gr di scorza di agrumi (arancia, limone, lime)
- 150 gr di yogurt greco
- 1 dl di panna fresca
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 5 gocce di tabasco
- sale e pepe qb

## PROCEDIMENTO:

1. Mescolate la panna con lo yogurt, un pizzico di sale, l'erba cipollina tagliuzzata e 5 gocce di tabasco.
2. Tritate la scorzetta degli agrumi e fate sgocciolare il pepe verde.
3. Su di una padella antiaderente già ben calda poggiate il salmone con la pelle a contatto con il fondo e cuocete a fuoco vivo per 3-4 minuti. Giratelo e fatelo cuocere altri 2 minuti sull'altro lato.
4. Eliminate la pelle, salate, pepate, aggiungete le scorzette e il pepe verde e continuate a cuocere mezzo minuto per lato.

5. Servite il filetto con la salsa di yogurt preparata precedentemente. [MORE]

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it  
<https://www.infooggi.it/articolo/salmone-al-pepe-verde/46508>

