






SALMONE al ROSMARISNO

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>Filetti di salmone 500 g.</p> <p>Rosmarino abbondante</p> <p>Insaporitore per il pesce Ariosto</p> <p>Olio</p> <p>Farina di semola q.b</p>	<p>1) Cuocete le patate, (sbucciate ma intere) a vapore, lasciandole a metà cottura. Tagliatele prima a fette e poi a dadini. Mentre cuociono le patate preparate i filetti. Infarinateli con la semola dove avrete mescolato l'insaporitore per pesci Ariosto.</p>	
<p>Patate 3</p> <p>Insaporitore per patate Ariosto</p> <p>Vino bianco secco 1 bicchiere (100 gr.)</p>	<p>2) Mettete le patate che avrete anch'esse passate nell'insaporitore per patate Ariosto in una teglia da forno con 2 cucchiari d'olio, un bel pò di rosmarino tritato e il vino. Adagiatevi anche i filetti e irrorate con un goccio d'olio. Infornate a 180° fino a cottura (circa 30 minuti).</p>	
	<p>3) Girate i filetti una volta, a metà cottura. Un consiglio: non lasciate ferma la preparazione, fatela poco prima di servire, altrimenti il salmone diventa troppo asciutto!!!</p>	
<p>by NonnaSole</p>		<p>www.ariosto.it</p>