



## Filetto di salmone o trota salmonata agli agrumi

**Porzioni : Per 2 persone**

### Ingredienti

- Tranci di salmone o trota salmonata
- Arancia
- Limone
- Vino bianco
- Olio
- Sale / pepe
- Prezzemolo
- Aglio
- Rosmarino

### Quantità

400 gr  
1  
1  
Una tazza  
  
Una manciata  
Uno spicchio

### Procedimento

Preparazione 15 minuti  
Cottura 20 minuti

Lavare i filetti di pesce e asciugarli bene tamponandoli con carta asciugatutto.

Disporre i filetti di pesce in una teglia con carta forno unta leggermente di olio. Salate, pepate, tagliate l'aglio a fettine sottili e disponetelo sopra i filetti di pesce con qualche rametto di rosmarino.

Infernate a 180° C per 10 minuti e poi girate i filetti ridisponendo gli odori, rimettere in forno per altri 10 minuti.

Preparare la salsina con l'olio, l'arancia e il limone spremuti e metterli in un tegamino aggiungendo il vino. Mettere il tegamino sul fuoco a fiamma alta e addensare la salsina.

Servire i filetti di pesce aggiungendovi sopra la salsina e una spolverata di prezzemolo tritato.

### Osservazioni e Varianti

### Foto

