

Salmone e gamberi al cartoccio

Il **salmone e gamberi al cartoccio** è una ricetta di pesce che mette insieme in un cartoccio aromatico un filetto di salmone, code di gambero, limone, aglio e bacche di pepe verde. La cottura avviene in ambiente umido, nel forno, per mantenere sapore e morbidezza.

Il **salmone e gamberi al cartoccio** è ottimo appena pronto, aprendo i cartocci in tavola e unendo un filo d'olio a crudo. Per una migliore morbidezza del pesce, attendere 5 minuti dopo averli sfornati prima di gustarli.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **370Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

Per la preparazione dei gamberi

- 8 **gamberi** di media dimensione
- Mezzo **limone**
- 1 spicchio di **aglio**
- **Olio extravergine di oliva**
- **Pepe** bianco macinato al momento

Per completare la preparazione

- 2 filetti di **salmone** da 150 g circa cadauno
- **Olio extravergine di oliva**
- Mezzo **limone** con la buccia non trattata
- 4 rametti di **prezzemolo**
- **Sale**
- 2 cucchiaini di **pepe** verde in salamoia
- 4 spicchi di **aglio**
- **Pepe** nero macinato al momento

PREPARAZIONE

Pulire e marinare i gamberi

- Pulire i gamberi eliminando la testa, sguisciandoli e sfilare il budellino scuro posto sulla schiena.
- Sciacquarli brevemente, quindi metterli in una ciotola assieme al limone spremuto, l'aglio a fette, un filo d'olio e pepe bianco macinato al momento.
- Mescolare bene, coprire e far marinare per almeno 10 minuti.

Completare la preparazione

- Pulire i filetti di salmone eliminando la pelle, se presente, con un coltello affilato e sciacquarli sotto acqua corrente. [Clicca qui](#) per vedere una guida passo passo su come pulire i filetti di salmone.
- Ungere il salmone spennellandolo con un filo d'olio da entrambi i lati.
- Lavare bene il limone e affettarlo.
- Lavare il prezzemolo, tamponarlo con carta da cucina, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Preparare un foglio di carta da forno piuttosto grande per ogni filetto di salmone. Lavarli brevemente sotto acqua corrente, accartocciarli e ridistenderli per renderli più malleabili.
- Mettere su ogni pezzo di carta da forno qualche fettina di limone, un filetto di salmone e 4 gamberi.
- Unire un filo d'olio, un pizzico di sale, le bacche di pepe verde, l'aglio non spellato, una macinata di pepe nero ed una spolverizzata di prezzemolo tritato.
- Chiudere i cartocci sigillandoli bene con spago da cucina e riporli sulla leccarda del forno.
- Infornare a 180°C per 15 minuti.
- Sfnare e lasciare riposare i cartocci per 5 minuti.
- Servire un cartoccio per commensale, da aprire direttamente a tavola, accompagnando con olio a crudo.

STAGIONE



Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.