

Salmone con noci del Brasile



Ingredienti

- 4 tranci di salmone fresco
- 4 cucchiaini di Olio Cuore
- 30 g foglie di basilico
- 20 g noci del Brasile
- qb sale grosso
- 3 rametti di timo
- qb pepe nero macinato
- 10 g pecorino grattugiato
- 1/2 spicchio d'aglio
- misticanza

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 466.75 Kcal**
- **Grassi: 33.69 g**

Preparazione

- Insaporire il pesce con il timo, un pizzico di pepe e 1 cucchiaio di Olio Cuore. Lasciare riposare in frigo per 20 min.



- Salsa: lavare e asciugare il basilico, poi in un mortaio pestarlo con l'aglio, le noci e poco sale grosso.



- Aggiungere il formaggio e l'Olio Cuore rimasto.



- Mescolare la salsa.
- Cuocere il pesce sulla griglia calda.



- Servire il pesce con la salsa e il contorno di insalata.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais