



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Padelle 28cm
Moneta Aria
Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto

ZUCCHINE PADELLATE CON SALMONE ALL'ERBA CIPOLLINA

Ingredienti:

- 6 zucchine
- 6 tranci di salmone spessi
da ca. 5 mm
- erba cipollina
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Mondare e lavare le zucchine, tagliarle a bastoncini e rosolarle in padella con un cucchiaio di olio, aggiustare di sapore.

Cuocere in padella i tranci di salmone 2 minuti per parte con 2 cucchiai di olio e girarli una sola volta, salare e pepare.

Disporre al centro di ogni piatto il salmone, collocarvi attorno le zucchine e cospargere con l'erba cipollina tritata

Buon appetito!