

## Salmone in crosta di pistacchio e Salidoro di Tenuta Santa Caterina

*Publicato il settembre 6, 2017 da Giulia Straticò*



### INGREDIENTI:

- 4 filetti di Salmone Norvegese Fresco
- Olio Extra Vergine d'Oliva
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 100 gr di pistacchio non salato
- sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE:

Eliminate la pelle dal filetto, assicuratevi che il salmone non abbia lische residue (eventualmente eliminatele con l'apposita pinzetta), lavatelo sotto l'acqua e asciugatelo con della carta.

Prendete il pistacchi, togliete i gusci e poi metteteli in un pentolino con acqua bollente per un minuto, scolateli, passateli sotto l'acqua fredda e metteteli dentro un panno asciutto, strofinate bene in modo da eliminare tutte le pellicine.

Mettete i pistacchi nel mixer e tritateli grossolanamente, poi metteteli in un piatto ed aggiungete sale, pepe e pangrattato, mescolate fino ad avere un composto unico.

Irrorare il pesce con un filo di olio extra vergine d'oliva in modo che il pistacchio aderisca.

Prendete una teglia e mettete la carta da forno, disponete i tranci di salmone e suddividete sopra una parte di trito al pistacchio, pressate leggermente e aggiungete un filo d'olio, un pizzico di sale e pepe e poi cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti.



Il Filetto di salmone in crosta di pistacchio è un secondo piatto molto semplice e veloce da preparare dal sapore intenso e stuzzicante, provalo con il **Salidoro**, Monferrato DOC di **Tenuta Santa Caterina**. Un vino sapido e minerale da uve Chardonnay e Sauvignon Blanc, un'interpretazione originale e intensa di aromi e profumi di questi due vitigni internazionali.

**COMPRA ORA SU [VINODALPRODUTTORE.IT!](http://VINODALPRODUTTORE.IT/)**

<http://amoreperilvino.it/index.php/2017/09/06/salmone-in-crosta-di-pistacchio-e-salidoro-di-tenuta-santa-caterina/>