

Ricetta a cura di Franco De Luca

Salmone fresco all'arancia



Pulire il pesce, togliendo la pelle, aiutandosi con un coltello



Fase1

Togliere la pelle prima da un lato e poi dall'altro



Fase 2

Tagliare un arancio a fette sottili



Fase 3

Mettere in una teglia della carta da forno, poi alcune fette di arancio, quindi il salmone, infine, sopra di esso altre fette di arancio. Aggiungere 1 arancio spremuto, sale, olio

Fase 4



Fare un cartoccio e cuocere nel forno per circa 1 ora a 180 gradi



Fase 5

Disporre il pesce in un piatto da portata, dopo aver tolto le spine, quindi aggiungere il sugo di arancio che si è formato



Fase 6

Ingredienti per salmone fresco all'arancia

- **1 salmone o parte di esso di circa 800 gr**
- **2 arance**
- **Olio, sale q.b.**