

Salmone in crosta di pistacchi e pepe rosa

- Ingredienti per 4 persone
- 4 tranci di salmone (200 gr. l'uno)
- 150 gr. di pistacchi
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di pepe rosa
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Per la salsa

- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- succo di 1/2 limone
- una macinata di pepe rosa
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale

Sbollentare i pistacchi e dopo di che metterli in un canovaccio, strofinarli per togliere la buccia. Frullare i pistacchi fino ad ottenere una granella. Metterli in una ciotola insieme al parmigiano grattugiato, il pangrattato e il pepe macinato fresco. Mescolare bene gli ingredienti. Lavare i tranci di salmone, eliminare le spine e la pellicina. Asciugarli con carta da cucina e passarli nell'uovo sbattuto. Quindi impanarli nel composto di pistacchi. Riscaldare l'olio in una padella e cuocere il salmone 1-2 minuti per lato. Preparare la salsa unendo tutti gli ingredienti in un barattolo chiuso; agitarlo bene. Disporre i tranci nei piatti e irrorarli con la salsa.