

Cartoccio di gamberetti e salmone



Ingredienti per 4 persone

- 800 gr di Gamberetti sgusciati
- 200 gr di Salmone a cubetti
- 1 Mazzetto di prezzemolo
- 2 Limoni bio
- 1 Spicchio d'aglio
- Sale Pepe Olio evo q.b.

PREPARAZIONE:

Disporre gamberetti e salmone in una ciotola e condirli con un filo d'olio, sale, pepe, un trito di aglio e prezzemolo ed il succo e la buccia grattugiata di un limone. Amalgamare bene, coprire con pellicola e far marinare in frigorifero per 10 minuti.

Ricavare dalla carta forno 4 quadrati di circa 25 cm e disporre su ognuno una porzione di gamberi e salmone con un po' di marinatura, aggiungere zeste di limone e chiudere accuratamente i cartocci per evitare la fuoriuscita dei liquidi.

Disporre i cartocci in una teglia ed adagiarla sull'omino nel kit forno, coprire con MCSD e cuocere per 15 min a fiamma viva, spegnere il fuoco e lasciar riposare 2/3 min con MCSD. A cottura ultimata adagiare il cartoccio su un piatto da portata e servire. Per chi preferisce un sapore più deciso aggiungere nel cartoccio qualche pezzetto di peperoncino fresco.

L.V.