

# SALMONE GRATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tranci salmone fresco,
- capperi,
- olio d'oliva,
- pangrattato,
- sale fino,
- pepe,
- 1 bicchiere di vino bianco.

Sciacquate con cura i tranci di salmone sotto l'acqua corrente e lasciateli scolare per qualche minuto.

A parte, in una teglia, versate l'olio d'oliva, aggiungete il sale e unite i tranci di pesce che continuerete a condire con sale, pepe, capperi, olio d'oliva e pangrattato.

Infine, aggiungete nella teglia, del vino bianco e un goccino d'acqua.

Mettete in forno preriscaldato e lasciate cuocere per circa 25 minuti a 250 gradi fino a quando non vedrete comparire la classica crosticina dorata.

Servite subito caldo.