



Saccoccio di salmone con zucchini

Ingredienti per persona

- Un trancio di salmone
- Due zucchini
- Qb timo
- Qb sale

Carta forno per fare il saccoccio

Preparazione

- Tagliare le zucchini a spaghetti o a rondelle molto sottili.
- Prendere un foglio di carta forno
- Mettere al suo interno dell'olio evo, le zucchini e il salmone tagliato a cubetti.
- Chiudere il saccoccio e metterlo in padella.
- Accendere il fornello e cuocere per circa 15/20 minuti controllando ogni tanto per vedere la cottura.
- A cottura ultimata completare con timo o la vostra erba aromatica preferita.