



Filetto di salmone gratinato



Ingredienti per 1 porzione

50 ml	di Fresubin® 2 kcal DRINK neutro
150 g	di salmone, fresco o surgelato
3 cucchiari	di panna
20 g	di formaggio emmental grattugiato
	Aneto tagliato finemente
	sale, pepe

Valori nutrizionali per porzione

Energia.....	537 kcal
Proteine.....	41,0 g
Carboidrati ...	12,0 g
Grassi	36,0 g

Preparazione

1. Trasferire il filetto di salmone in una teglia. Mescolare gli altri ingredienti, condire a piacere e versare sopra il pesce.
2. Cospargere di formaggio e cuocere nel forno già caldo a ca. 180 °C per 15 minuti. Se si utilizza pesce surgelato, il tempo di cottura si allunga di circa 5-10 minuti.

