

# BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



## TRANCIO DI SALMONE E BRIGANTE

### *Ingredienti per 4 persone*

4 TRANCI DI SALMONE INFARINATI

½ DI BICCHIERE DI VINO BIANCO

**200 GR.** DI PECORINO BRIGANTE A FETTE

SALE Q.B.

OLIO DI OLIVA PER SPADELLARE IL SALMONE

FARE UN COMPOSTO DI **100 GR.** PANE GRATTUGGIATO, 2

RAMETTI DI PREZZEMOLO, 2 RAMETTI DI TIMO, 1 SPICCHIO

DI AGLIO, **20 GR.** DI MANDORLE DOLCI ANCHE CON LA

BUCCIA, 3 CUCCHIAINI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E

FRULLARE IL TUTTO.

### **Procedimento**

Spadellare i tranci di salmone.

Bagnare con vino bianco e lasciare sfumare.

Coprire il salmone con il pecorino Brigante.

Cospargere il tutto con abbondante composto frullato precedentemente e infornare per 10 minuti a 180 gradi.