



PIÙ DIVERTIMENTO IN ACQUA CON SICUREZZA

FILETTO DI SALMONE CON LIME E PEPERONCINO

Porzioni: 4

Preparazione: 25 min. | Tempo di cottura: 6 min.

Ingredienti

1 peperoncino rosso

1 spicchio d'aglio

1 lime bio

2 cucchiaini da tavola
di olio d'oliva

500g di filetto di salmone
con la pelle

½ cucchiaino da tavola di
sale marino grosso

1 teglia da griglia



Preparazione

Lavare il peperoncino, tagliarlo a metà per il lungo, eliminare i semi e tagliarlo a piccoli cubetti. Sbucciare e tritare l'aglio. Lavare il lime, asciugarlo strofinando e grattugiare finemente la buccia. Spremere il lime e aggiungerlo all'olio.

Lavare e tamponare il salmone e tagliarlo in 4 pezzi. Mettere i pezzi di salmone in una ciotola e versare la marinata sopra il pesce. Coprirlo e metterlo al fresco per almeno un'ora.

In seguito, togliere il salmone dalla marinata, tamponarlo e metterlo sulla teglia da griglia. Grigliarlo su entrambi i lati per circa 3 minuti. Infine, condirlo con sale marino. Può essere servito con riso o insalate.