

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini di salmone al sesamo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SALMONE 600 gr

SALE

PEPE NERO

LIMONE 1

SEMI DI SESAMO 1 cucchiaio da tavola

BURRO 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il filetto di salmone a bocconcini.
Farli marinare in olio sale pepe limone o lime.
passarli nel sesamo in modo che i semini restino attaccati al salmone dopo di che far cuocere in padella con del burro per alcuni minuti.
Servirli come antipasto su un letto di insalata lattuga.