

SECONDI PIATTI

Salmone al lime e menta

LUOGO: **Europa / Italia**

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

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *15 MINUTI PER LA MARINATA*



INGREDIENTI

SALMONE 500 gr

LIME 3

MENTA

PEPERONICINO

TIMO ESSICCATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzettoni il salmone e mettetelo in una pirofila.

Coprite con dell'olio, il succo di 2 lime e le spezie.



2 Fate marinare per 15 minuti.

Fate cuocere per 15 minuti a 220°C.



3 Tagliare a fettine il terzo lime e fissate le fettine sopra il salmone con degli stecchini.

