

SECONDI PIATTI

Salmone all'ananas

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

SALMONE 600 gr
ANANAS SCIROPATO 8 fette
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALSA DI SOIA scura - 1 cucchiaio da tavola
SEMI DI SESAMO 1 cucchiaio da tè
BURRO 20 gr
MENTA peperita - 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Squamare e spinare il salmone, in una padella fondere il burro, e scaloppare i tranci di salmone. Con l'aiuto di un cucchiaio, versare sulla parte superiore del salmone, il burro fino a far prendere un colorito chiaro. Togliere dalla padella, e tenerlo in caldo. Nella stessa padella, con il burro di cottura, rosolare lo spicchio d'aglio affettato, poi verrà tolto, mettere le fette d'ananas, tagliate in 4, aggiungere la salsa di soia e lasciare insaporire a

fiamma dolce per 5 minuti. Aggiungere il salmone e il cucchiaino di sesamo, lasciare insaporire il tutto per altri 5 minuti a fiamma dolce. Servire il salmone caldo con la sua salsa di cottura e le foglioline di menta, come guarnizione.