

SECONDI PIATTI

## Salmone alla griglia glassato al miele e lime

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Amate i secondi piatti di pesce e cercate sempre nuovi modi per farli? Ecco il salmone alla griglia glassato al miele e lime è davvero allora la ricetta che fa per voi.

Un modo semplice ma non banale per consumare il salmone: la nappatura del pesce con la salsa piccante al lime e miele, ci restituisce dopo soli dieci minuti di forno un piatto molto saporito e profumato.

L'abbinamento può sembrare azzardato ma credeteci il mix di questi ingredienti è davvero

notevole. Realizzare questa pietanza non è per nulla difficile, anzi, riuscirà anche chi non è esperto in cucina. Il risultato è così entusiasmante che potrete proporre questo secondo di mare anche ad una cena elegante durante la quale volete far colpo.

Se cercate altre ricette con il salmone eccone alcune da non perdere assolutamente:

[pennette al salmone](#)

[salmone in padella](#)

[risotto salmone e stracchino](#)

## INGREDIENTI

TRANCI DI SALMONE 300 gr l'uno - 4

MIELE 120 gr

SUCCO DI LIME 1

PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del salmone alla griglia glassato al miele e lime per prima cosa spremete il lime e metete da parte il succo. Ad esso unite paprika, miele e mescolate.







**2** A questo punto incidete la pelle del salmone e cuocete a fuoco vivo in olio ben caldo la parte della pelle 5 minuti poi girate e fate andare circa 3 minuti.

Salate e pepate.

Togliete il salmone dalla padella ed eliminate buona parte dell'olio e del grasso del pesce.

Unite la salsa e fate addensare. Rimettete il salmone cospargendo con un cucchiaino la glassa.







