

SECONDI PIATTI

Salmone alla griglia

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 salmone di 2 kg crica
- sale e pepe nero
- 20 g di burro
- ½ cipolla affettata finemente
- ½ limone a fette
- 2 rametti di prezzemolo
- olio di semi
- limone a spicchi.

PREPARAZIONE

1 Pulire il salmone. Cospargere l'interno del pesce con il sale e il pepe e mettervi il burro a fiocchetti.

Disporre inoltre nella cavità le fettine di limone e di cipolla sovrapposte e i ramoscelli di prezemolo.

Cospargerlo tutto con l'olio e avvolgerlo in un doppio foglio di alluminio. Infornare a 180°C per circa 15 minuti.

Mettete il salmone su un piatto di portata con sotto aperto il foglio d'alluminio in cui è stato cotto, servire con il limone a fette.