

SECONDI PIATTI

Salmone marinato al mizkan con zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI MARINATURA



Il salmone marinato al mizkan con zucchine è un secondo piatto che già dal titolo lascia trasparire tutto la sua etnicità. L'unica grande difficoltà è recuperare l'aceto di grano Mizkan, reperibile nei negozi di prodotti alimentari etnici, una volta trovato questo ingrediente il resto della ricetta è una passeggiata. La ricetta non è difficile anzi e se amate i sapori orientali dovete assolutamente provarlo. Un piatto dal sapore incredibile che stupirà voi e i vostri ospiti! Se state poi organizzando un menù del genere vi inviatiamo a

provare la ricetta dei [noodles con le verdure](#), troppo buoni!

INGREDIENTI

SALMONE

ACETO DI GRANO MIZKAN 2 bicchieri

SEMI DI SESAMO bianco - 2 cucchiari da tavola

ZUCCHINE 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Dividete il salmone in tranci, disponeteli in una pirofila e aggiungeteci l'aceto di grano Mizkan. Lasciate marinare girandole di tanto in tanto.





- 2 Nel frattempo prendete una padella, versateci i semi di sesamo e fateli tostare così che possano sviluppare il tipico aroma; trasferiteli in una ciotola e mettete da parte.



- 3 Usando la stessa padella, ungetela con un filo d'olio e aggiungeteci le zucchine tagliate a rondelle. Lasciate rosolare e insaporite con un pizzico di sale.





- 4 Quando vedete che le zucchine si sono dorate, aggiungeteci i semi di sesamo tostati, amalgamate i due ingredienti e spegnete il fuoco. Trasferite le zucchine in una ciotola e mettete da parte.



- 5 A questo, sempre utilizzando la stessa padella, ungetela con un filo d'olio e disponete i tranci di salmone, senza asciugarli dall'aceto della marinata, dalla parte della polpa.



- 6 Quando vedete che il salmone è arrivato quasi al termine della cottura aggiungete la marinata in padella, spostandola dal fuoco.



- 7 Servite il salmone accompagnandolo dalla zucchine e irrorandolo con il fondo di cottura.

