

SECONDI PIATTI

Salmone marinato e grigliato

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di salsa di soia
- 1/3 di tazza di mirin
- ¼ di tazza di zucchero
- ½ cucchiaino di glutammato monosodico
- 4 piccole trance di salmone

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la salsa mescolando i primi 4 ingredienti e marinateli per mezz'ora le trance di salmone. Sgocciolatele, posatele sulla griglia ben calda e scaldate la marinata per spennellare il pesce mentre cuoce. Grigliatelo 10 minuti da una parte sola, spennellandolo due volte, e quando è ben dorato servitelo spruzzandolo ancora un po' di salsa. Il pesce si può infilzare su spiedini e cuocere su una brace; va cotto per 5 minuti per parte, spennellandolo con la salsa un paio di volte. Servitelo con la salsa calda.