

ANTIPASTI E SNACK

# Bocconcini di salmone al sesamo

di: *Dotty*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

SALMONE 600 gr

SALE

PEPE NERO

LIMONE 1

SEMI DI SESAMO 1 cucchiaio da tavola

BURRO 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

1 Tagliare il filetto di salmone a bocconcini.

Farli marinare in olio sale pepe limone o lime.

passarli nel sesamo in modo che i semini restino attaccati al salmone dopo di che far cuocere in padella con del burro per alcuni minuti.

Servirli come antipasto su un letto di insalata lattuga.