

SECONDI PIATTI

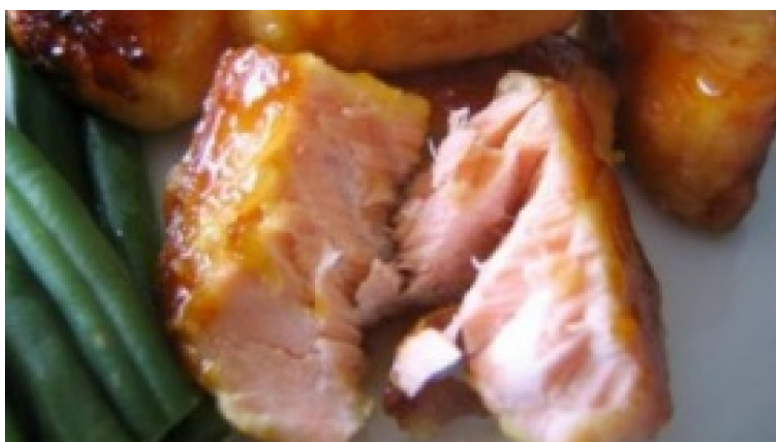
Bocconcini di salmone allo zenzero, senape e miele

di: *Danda*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I bocconcini di salmone allo zenzero, senape e miele è una ricetta gustosissima, semplice e che si prepara in pochi minuti...Il sapore fresco e piccantino dello zenzero alleggerisce il gusto un po' grasso del salmone e il miele e la senape creano una glassatura fantastica.

INGREDIENTI

4 filetti di salmone fresco
6 cucchiaini di miele (scegliere un miele dal gusto delicato come il miele d'acacia)
3 cucchiaini di senape forte (di tipo inglese)
zenzero in polvere
4 cucchiari di farina
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pesce e tagliatelo a cubetti di circa 3-4 cm di lato, salarlo, cospargerlo di zenzero in polvere (circa due cucchiaini rasi) e infarinatelo.



- 2 A parte preparate una salsina mescolando senape, miele e un pizzico di zenzero.





3 In una padella con un filo d'olio cuocere i cubetti di salmone,



4 quando sono cotti versateci sopra la salsina di miele e senape e fate rosolare per altri due minuti.



5 Servite con un contorno a piacere.

