

SECONDI PIATTI

Salmone all'ananas

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- SALMONE 600 gr
- ANANAS SCIROPPATO 8 fette
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- SALSA DI SOIA (SHOYU) scura - 1
cucchiaio da tavola
- SEMI DI SESAMO 1 cucchiaio da tè
- BURRO 20 gr
- MENTA peperita - 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Squamare e spinare il salmone, in una padella fondere il burro, e scaloppare i tranci di salmone. Con l'aiuto di un cucchiaio, versare sulla parte superiore del salmone, il burro fino a far prendere un colorito chiaro. Togliere dalla padella, e tenerlo in caldo. Nella stessa padella, con il burro di cottura, rosolare lo spicchio d'aglio affettato, poi verrà tolto,

mettere le fette d'ananas, tagliate in 4, aggiungere la salsa di soia e lasciare insaporire a fiamma dolce per 5 minuti. Aggiungere il salmone e il cucchiaino di sesamo, lasciare insaporire il tutto per altri 5 minuti a fiamma dolce. Servire il salmone caldo con la sua salsa di cottura e le foglioline di menta, come guarnizione.