

SECONDI PIATTI

Salmone alla griglia

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

1 salmone di 2 kg crica
sale e pepe nero
20 g di burro
½ cipolla affettata finemente
½ limone a fette
2 rametti di prezzemolo
olio di semi
limone a spicchi.

PREPARAZIONE

1 Pulire il salmone. Cospargere l'interno del pesce con il sale e il pepe e mettervi il burro a fiocchetti.

Disporre inoltre nella cavità le fettine di limone e di cipolla sovrapposte e i ramoscelli di prezzemolo.

Cospargerlo tutto con l'olio e avvolgerlo in un doppio foglio di alluminio. Infornare a

180°C per circa 15 minuti.

Mettete il salmone su un piatto di portata con sotto aperto il foglio d'alluminio in cui è stato cotto, servire con il limone a fette.