

SECONDI PIATTI

Salmone Teriyaki con porri croccanti

di: *lella*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

450 g di filetto di salmone fresco
2 cucchiaini di salsa di soia dolce
2 cucchiaini di salsa ketchup
1 cucchiaio di aceto di riso
1 cucchiaio di zucchero di canna
1 spicchio di aglio schiacciato
4 cucchiaini di olio di mais
450 g di porro affettato finemente
peperoncini rossi tagliati finemente.

PREPARAZIONE

1 Con un coltello affilato, ricavare delle fette di salmone, togliere la pelle, metterlo in un piatto in cui poterlo poi marinare.

Preparare la marinata: mescolare insieme la salsa di soia, la salsa ketchup, l'aceto di riso, lo zucchero e l'aglio. Versare il tutto sul salmone, rigirarlo per bene e lasciarlo marinare

almeno per circa trenta minuti.



- 2** Mettere tre cucchiaini di olio nel wok e farlo scaldare, poi far saltare le rondelle di porri fino a quando saranno appassite e metterli in un piatto di portata ben caldo. Nel wok aggiungere il restante olio, mettervi il salmone marinato e far cuocere almeno per due minuti sempre rigirandolo.



- 3** Servire immediatamente nel piatto adagiando sui porri.



NOTE