

SECONDI PIATTI

Tranci di salmone con salsa acida

di: *bimbOhOus3*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 3 fettine salmone
- 100 g yogurt magro
- 2 cucchiaini erba cipollina
- 1/2 limone
- sale
- 1 testa aglio
- 1-2 mele

PREPARAZIONE



- 2 Prendete lo yogurt ed unitevi 1 testa di aglio tritato finemente, il succo di mezzo limone, la buccia grattugiata di mezzo limone, 2 cucchiaini di erba cipollina, un pizzico di sale.





- 3 Foderate una teglia con carta stagnola e stendetevi le fette di salmone, passate nella salsa da entrambi i lati.



4 Grigliateli per 15 minuti dopodichè sfornate.

Il piatto è pronto per essere servito.



5 Presentate il piatto con mele tagliate a tocchetti che risaltano il sapore dello yogurt e sopiscono l'acidità della salsa, e dell'insalatina fresca che può essere benissimo il contorno a questo secondo particolare.

NOTE