

SALMONE ALLO ZENZERO

Ingredienti per 2 persone:

- 400 g di salmone fresco (tranci da 200 g l'uno),
- 1 limone verde,
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato,
- 1 cucchiaino di sherry,
- 1 cucchiaino di salsa di soia,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Mescolate in una ciotola l'olio, la salsa di soia, lo Sherry e lo zenzero.

Ponete i tranci di pesce nella marinata e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

Cuocete, infine, il pesce a vapore per circa 20 minuti, quindi servitelo con la marinata come salsa d'accompagnamento, dopo aver cosperso la preparazione con la scorza verde del limone grattugiata.