

SALMONE ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di salmone fresco,
- 2 spicchi di aglio tritato,
- 1 limone (succo),
- olio d'oliva extra-vergine,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Sciacquate con cura i tranci di pesce e lasciateli scolare per pochi minuti.

Nel frattempo, preparate un pinzimonio con olio d'oliva extra-vergine, il succo di limone, il pepe, il sale e aggiungete il trito di prezzemolo e aglio.

Immergete il pesce e giratelo servendovi di una forchetta.

Successivamente, sgocciolatelo, arroventate una griglia ed arrostitelo per pochi minuti da entrambi i lati.

Servitelo subito caldo.