

# Salmone al limone al forno

## INGREDIENTI

4 Porzioni

- 4** filetti di salmone
- 3 cucchiiai** di succo di limone o limetta
- 3 cucchiiai** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
- 1 cucchiaino** di miele
- 2 cucchiaini** di zenzero grattugiato fresco
- 1 cucchiaino** di aglio tritato
- 1 pizzico** di pepe nero

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Preparare una marinata con tutti gli ingredienti, immergere i filetti di salmone e farli insaporire in frigo per circa 30 minuti.

### Passaggio 2

Preriscaldare il forno a 200 °C. Cuocere il salmone in forno per circa 15 minuti, finché non diventi tenero. Durante il tempo di cottura, spennellare più volte il pesce con la marinata.

### Passaggio 3

Guarnire con erbe fresche, fette di limone o limetta e, eventualmente, con peperoncino fresco. Servire i filetti di salmone con patate e insalata verde.