

# Salmon con marinata di arancia e salsa di soia

Tempo totale **135 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **120 Min** Tempo di marinatura **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**2.013 kJ / 483 kcal**

Grassi: **28 g** Proteine: **45,3 g**  
Carboidrati: **10,7 g**

## INGREDIENTI

2 Porzioni

<b>100 ml</b>	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
<b>60 ml</b>	di succo di arancia fresco
<b>400 g</b>	di salmone fresco (filetto) Alcune fette di arancia per guarnire

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Mescolare la salsa di soia con il succo d'arancia.

### Passaggio 2

Tagliare il pesce in 2-4 pezzi. Coprire il pesce con la marinata e lasciare in frigo per 2-3 ore.

### Passaggio 3

Cuocere il pesce marinato in padella, alla griglia o al forno.

### Passaggio 4

Se necessario, irrorare con altra marinata durante la grigliatura. Servire caldo.

### Passaggio 5

Guarnire con fettine di arancia fresca. È decisamente delizioso con il couscous, mescolato con prezzemolo tritato, pomodori e cetrioli.