

Salmone marinato alla griglia

Tempo totale **60 Min** 60 Min Tempo di preparazione

INGREDIENTI

4 Porzioni

- 800 g** di filetto di salmone con la pelle
- 1** arancia
- 4 cucchiaini** di olio d'oliva
- 2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 4** Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman miscela di erbe fresche: coriandolo, prezzemolo, menta
- Verdure grigliate:**
- 200 g** di pomodorini
- 200 g** di zucchine gialle
- 100 g** di cipolle rosse
- 7** funghi di bosco o champignon pepe nero
- 3 cucchiaini** Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman
- 3 cucchiaini** di olio d'oliva
- 4 cucchiaini** di origano secco
- Anguria alla griglia:**
- 4 fetta** fette di anguria salsa Ponzu da cospargere al di sopra

PREPARAZIONE

Passaggio 1

grattugiare la scorza di un'arancia e mettere da parte. Dimezzare l'arancia e spremere il succo in una ciotola, aggiungere la salsa di soia e la salsa Ponzu e mescolare per bene. Lavare il salmone e tagliare a pezzi di 200 g. Mescolarli alla marinata nella ciotola (con la pelle rivolta verso l'alto) e lasciar insaporire per 30 minuti.

Passaggio 2

Preparare il dressing per le verdure: mescolare la salsa Ponzu con olio d'oliva, origano e pepe. Dimezzare i pomodorini, tagliare zucchine e cipolle a fette e disporre su una vaschetta per barbecue insieme ai funghi champignon. Cospargere il tutto con il dressing e far grigliare per qualche minuto su entrambi i lati. Grigliare le fette di anguria direttamente sulla griglia e cospargere con la salsa Ponzu.

Passaggio 3

Togliere il salmone dalla marinata e tamponare con della carta assorbente. Disporre sul barbecue (con la pelle rivolta verso il basso) e grigliare finché non diventi croccante, quindi girare e proseguire la cottura per altri 2-3 minuti. Servire con le verdure grigliate e l'anguria.