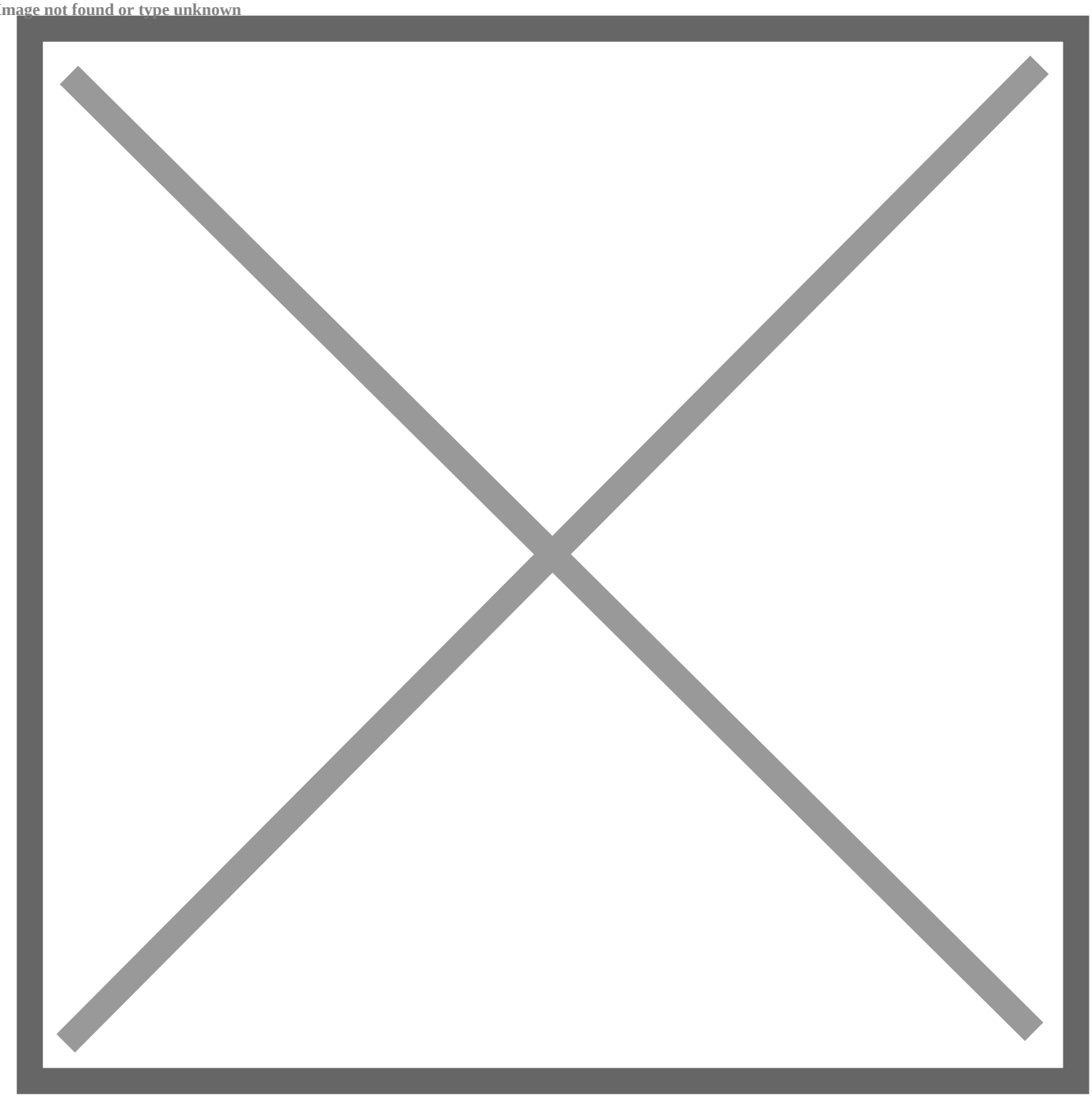
Salmone alta griglia con mele e Lattughella

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di salmone fresco
- 100 g di lattughella
- 30 g di mele Pink Lady
- limone

- €€€€€€€ olio extravergine di oliva

- €€€€€€€ sale

Esecuzione

Disporre le fette di salmone sulla griglia del forno, avendo cura di inserire al di sotto la leccarda per raccogliere il grasso che fuoriesce durante la cottura. Cuocere al grill massimo per circa 10 minuti; a questo punto adagiare il salmone su un letto di lattughella e mele tagliate a fettine sottili e condire con limone. Olio extravergine e sale.