

Salmone e zucchini al vapore



Ingredienti

- 600g di salmone fresco a fette
- 4 Zucchine
- 3 cucchiaini di Olio Cuore
- Sale
- 30g di succo di limone
- 1 cucchiaino di foglie di lemon grass
- 3 pomodorini
- La scorza di 1 limone

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 347 Kcal**
- **Grassi: 24 g**

Preparazione

- Versare in una ciotola **Olio Cuore**.



- Aromatizzare con un cucchiaino di lemon grass foglie.
- Aggiungere anche il succo di limone e miscelare con una frusta.



- Pennellare le fette di salmone con la marinata.
- Trasferire il pesce nella vaporiera.



- Lavare e tagliare a bastoncino le zucchine.
- Contornare il salmone con le zucchine e cuocere a vapore per 6 min. Regolare di sale.
- Disporre nel piatto i bastoncini di zucchini, poi adagiarvi il salmone.



- Irrorare la preparazione con l'olio rimasto e decorare i piatti con scorzetta di limone e spicchi di pomodorino.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico