

Salmone glassato con gamberi, pomodori, riso integrale e la salsa migliore del mondo



Ingredienti

- 2 filetti di salmone
- 10-12 gamberi
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di paprika in polvere
- 1 cucchiaino di aneto
- circa 10 pomodori ciliegini

Per la salsa

- 4 cucchiai di burro
- 6 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiai di salsa di soia
- ½ arancia (spremuta)

Per il riso

- 100 g di riso integrale
- circa 200 ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 50 g di burro

Preparazione

1. Innanzitutto, cuocere il riso integrale in un cuociriso o in una casseruola con il doppio dell'acqua e un po' di sale fino a renderlo morbido. Aggiungere 50 g di burro e tenere il riso in caldo.
2. Quindi marinare il salmone e i gamberi con sale, paprika in polvere e aneto, sciogliere il burro in una padella grande e aggiungere gli spicchi d'aglio schiacciati con la buccia.
3. Quando il burro si è sciolto e sta sobbollendo dolcemente, aggiungere il miele, la salsa di soia e il succo di mezza arancia. Aggiungere anche i pomodori. Far sobbollire il tutto brevemente.
4. Aggiungere i filetti di salmone alla salsa e farli rosolare insieme per circa 3 minuti prima di girarli. Aggiungere i gamberi e farli rosolare per altri 3-4 minuti.
5. Distribuire il riso nei piatti e disporvi sopra i filetti di salmone, i gamberi e i pomodori. Versarci sopra la salsa della padella.

Buon appetito!