

Salmone Con Peperoni

Ingredienti

Per 6 persone:

1,2 kg di salmone (possibilmente pezzi di salmone senza pelle e disossato, può essere salmone congelato, non è necessario scongelarlo prima: basta toglierlo all'avvio della ricetta)

5 o 6 peperoni

Olio d'oliva

Pepe d'Espelette

2 cucchiaini di miele

Sale, pepe

3 cucchiaini di semi di sesamo (o sesamo ricoperto di Wasabi)

Opzionale: una piccola quantità di Wasabi

Preparazione

1. Tagliare i peperoni a cubetti.
2. Preriscaldare il forno a 200°C
3. Rosolare i peperoni in una padella con l'olio d'oliva, sale, pepe e pepe d'Espelette. Cuocere per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
4. A fine cottura aggiungere il miele e il Wasabi
5. In una pirofila, distribuire i peperoni e adagiarvi sopra i pezzetti di salmone.
6. Cospargere di sesamo.
7. Cuocere per 15-20 minuti a seconda dello spessore dei pezzi (e se il pesce è congelato).

Accompagnamento

Riso.