|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SALMONE CON SALSA ALLE PRUGNE DELLA CALIFORNIA IN AGRODOLCE E INSALATA DI BARBABIETOLE** | | | |
|  | | | |
|  | | | |
| **Tempo di preparazione:** | 15 minuti | |  |
| **Tempo di cottura:** | 8-10 minuti | |
| **Temperatura del forno:** |  | |
| **Porzioni:** | 2 persone | |
|  | | |
| **Ingredienti:** | **Per il pesce**  2 tranci di salmone fresco (200 gr)  15 ml di olio d'oliva  Sale marino a piacere  5 Prugne della California  5 gr di zenzero fresco  45 ml di salsa di soia leggera  15 ml di olio d'oliva  5 ml di aceto di Sherry  3 ml di olio di semi di sesamo  30 ml di aceto di vino di riso  15 ml di succo d'arancia  **Per l’insalata di barbabietole**  3 barbabietole medie cotte  10 ml di olio d'oliva  1 spicchio d'aglio tritato  Scorza d'arancia | |
|  | | | |
| **Preparazione:** |  | Per la salsa agrodolce: aggiungete tutti gli ingredienti in un frullatore e frullate. | |
|  |  | Per l'insalata di barbabietole: tagliate le barbabietole a cubetti, mescolate con olio d'oliva, aglio e scorza d'arancia. | |
|  |  | Preriscaldate il forno a 215°C. Mettete il salmone in una teglia antiaderente e copritelo con la salsa. | |
|  |  | Cuocete in forno per 8-10 minuti fino a cottura ultimata. | |
|  |