



Giappone - Salmone con salsa - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo poatto - salmone - salsa di soia - Giappone

Per 6 persone: 6 pezzi di salmone, 3/4 di una tazza di salsa di soia, zucchero e sherry dolce.
Unire la salsa di soia, 1.5 cucchiaini di zucchero e 2 cucchiaini di sherry, mescolare e marinare il pesce per circa 45 minuti. Estrarre il pesce, grigliarlo per 20 minuti circa e girarlo. Disporlo in un piatto con un po' di salsa usata per marinarlo.

eCucinando.it