



## FILETTO DI SALMONE AL LIME

Scalda una padella antiaderente, nel frattempo passa i filetti di salmone in un piatto in cui sono stati messi i grani di pepe rosa frantumati e il fior di sale.

Mette i filetti di salmone nella padella e cuoci a fuoco vivace. Gira dopo circa 3 minuti. Deve restare leggermente rosato al centro altrimenti diventa stopposo.

Metti sul piatto di portata e spruzza con il lime.

Buon appetito!!

### *Ingredienti:*

*circa 400 gr di filetto di salmone  
pepe rosa  
fior di sale di Camargue  
lime*