



## Salmone in salsa Teriaky: un tocco di Oriente a tavola

***Con il Salmone in salsa Teriaky, porteremo un tocco di Oriente sulle nostre tavole.***



Salmone in salsa Teriaky (Foto: [www.cucinaconstile.it](http://www.cucinaconstile.it)).

Il buon sapore del salmone, arricchito dalla sofisticata e particolarissima **salsa Teriaky** ci consentirà di preparare un piatto da leccarsi i baffi.

La **salsa Teriaky** accompagna molti piatti giapponesi di carne o di pesce ma ormai è diventata famosa in tutto il mondo e, quindi, anche in Italia. **Gli ingredienti** sono brodo, salsa di soia, **mirin** e miele; qualcuno aggiunge anche lo zucchero. Se non vogliamo prepararla direttamente a casa si può acquistare in negozi etnici o specializzati.

Il **mirin** è una sorta di sakè dolce giapponese da cucina che si prepara con riso glutinoso cotto a vapore e liquore di riso. Oltre che per la salsa Teriaky, viene usato per preparare brodi di base e per una salsa che condisce l'anguilla arrosto. Anche il mirin si può acquistare pronto in bottiglia.

Un ringraziamento per questa ricetta del **Salmone in salsa Teriaky** ad Alessia e Francesco, curatori del blog gastronomico [Cucina con stile](http://Cucina con stile).

---

## Salmone in salsa Teriaky: la ricetta

**Categoria:** Secondi piatti

**Difficoltà:** bassa

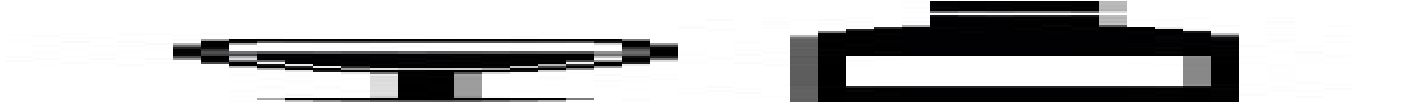
**Costo**

: medio

**Dosi:** per 2 persone

**Tempo di cottura:** 10/15 minuti

**Tempo totale di preparazione:** 20 minuti circa



**Vino da abbinare:** un bianco frizzante metodo classico (es. Prosecco, Lambrusco, Franciacorta).

## Ingredienti per 2 persone

- 2 cipollotti;
- 100 ml di brodo vegetale;
- 100 ml di soia;
- 15 ml di mirin;
- 1 cucchiaio di miele;
- 2 filetti di salmone di circa 200 gr;
- pepe q.b.;
- 20 gr di pistacchi tritati

## Prepariamo la salsa Teriaky

1. In una casseruola unire il brodo, il mirin, la salsa di soia e il miele e portare ad ebollizione a fuoco alto.
2. Lasciar cuocere per circa 10/15 minuti, fino a che il composto non si sarà ridotto di 1/3.
3. La salsa Teriaky è pronta!

## Procedimento per il salmone in salsa Teriaky

Ottenuta la salsa teriaky, spennelliamo il salmone su tutti i lati in modo omogeneo e mettiamolo in una teglia in forno per circa 10/12 minuti a 180°.

A cottura ultimata, serviamo con i cipollotti e i pistacchi tritati.

### Data di creazione

17/12/2015

### Autore

enzo-radunanza