



Salmão na grelha

## salmão na grelha

30 min | ★★ | Prato Principal

para 6 pessoas

### ingredientes

4 postas pequenas de salmão

1 limão

Sal q.b

4 colheres de sobremesa de Becel Cozinha

Mistura de ervas da Provença

1 colher de sopa de cebolinho picado.

### modo de preparação (para 6 porções)

para salmão na grelha

1. Tempere o salmão com o sumo do limão, uma pitada de sal, a Becel Cozinha e as ervas da Provença. Deixe marinar.
2. Leve a aquecer a Becel Cozinha com o cebolinho, e molde um rolinho com a ajuda de um quadrado de alumínio.
3. Leve ao congelador cerca de 1 hora.
4. Grelhe as postas de salmão dos dois lados sobre a chapa.
5. Sirva com gomos e limão, Becel Cozinha, cebolinho, sobre cada posta.
6. Acompanhe com espargos cozidos e batatinhas novas cozidas com a pele.

Saboroso!