

## **Salmone con mostarda dolce**

### **Ingredienti per due persone:**

350 g di filetto di salmone

4 cucchiaini di mostarda

2 cucchiaini di miele

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Timo q.b.

### **Preparazione:**

In un padella, a fuoco lento, scaldare mostarda, miele ed olio in modo che questi si amalgamino bene insieme. Aggiungere il filetto di salmone e lasciare andare fino a cottura.

Una volta impiattato, aggiungere timo fresco a piacere.