

ANTIPASTI E SNACK

## Antipasti di pesce crudo

LUOGO: Asia / Giappone

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

250 g di salmone fresco  
o tonno  
o pesce spada o spigola  
prezzemolo  
salsa di soia  
senape piccante  
rafano fresco grattugiato  
zenzero finemente affettato

### PREPARAZIONE

- 1** Pulite il pesce di ogni lisca e della pelle, se ne ha, e mettelo in frigorifero: ve lo lascerete finché sarà perfettamente sodo e freddo come ghiaccio, benché non congelato.  
Al momento di usarlo, posatelo sul tagliere e con un coltello affilatissimo tagliatelo, in senso perpendicolare a quello delle fibre, in fettine il cui spessore non deve superare i due millimetri e mezzo.  
Accomodate le fettine in un piatto in forma di pesce, sovrapponendole parzialmente l'una

all'altra; guarnite con il prezzemolo, servite circondando il piatto contenente il pesce con ciotoline contenenti la salsa di soia, la senape, il rafano e lo zenzero: ogni commensale penserà a insaporire le proprie fette di pesce con il condimento di sua scelta.