

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio d'orata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI CONGELAMENTO**



INGREDIENTI

ORATA filetto - 1
ZENZERO 4 cm
ARANCE 1
LIME 1
SALE DI MALDON
SALE ROSSO
SALE NERO (HAWAII)

Il carpaccio d'orata costituisce un antipasto perfetto per gli amanti del pesce crudo; procuratevi un'orata di ottima qualità ed il gioco è fatto! Arricchite il carpaccio d'orata con ciò che preferite, noi ci siamo divertiti nell'accompagnare questo pesce con agrumi, sale in fiocchi e nero e ultimo, ma non d'importanza, lo zenzero caramellato... Da provare!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete un filetto d'orata e rimuovete la pelle facendo scorrere un coltello flessibile e molto affilato tra la pelle e la polpa del pesce.



- 2 Paregiate il filetto rimuovendo le eccedenze e riponetelo nel congelatore per almeno un'ora.

Nel frattempo caramellate lo zenzero: mettete un pentolino con dell'acqua sul fuoco, sbucciate ed affettate finemente lo zenzero e tuffatelo nell'acqua calda.

Unite al pentolino anche lo zucchero e lasciate cuocere lo zenzero per circa 20 minuti, non dovrà assolutamente perdere consistenza.



- 3 Riprendete il filetto di orata dal congelatore ed affettatelo a carpaccio procedendo ponendo il coltello quasi parallelamente al piano di lavoro e ricavando delle fettine sottili.



- 4 Disponete il carpaccio d'orata in un vassoio da portata accompagnandolo con fettine di zenzero caramellato, spicchi di lime e spicchi d'arancia tagliata a vivo.



- 5 Ultimate il piatto disponendo dei mucchietti di sale rosso, sale nero e sale di Maldon.



- 6 Ciascun commensale potrà comporre ciascun boccone abbinando i diversi ingredienti presenti nel piatto.

NOTE

L'orata è un pesce diffusissimo sulle nostre tavole perchè presente naturalmente nei nostri mari. Si tratta nonostante ciò, di un pesce dalla carne pregiata e dal sapore delicato, molto versatile in cucina da fare alla griglia, al cartoccio, al carpaccio come in questo caso. Si sposa notoriamente bene con i sapori agrumati e della frutta, sia fresca che secca. Il sale di Maldon usato in questa ricetta, è un sale unico di origine inglese, dall'aspetto notevole. Si presenta infatti in grossi grani che assomigliano più a cristalli. Per la sua caratteristica di sale croccante e a lento scioglimento, si usa in contrasto con ingredienti morbidi, quasi mai unito in cottura ma spolverato sul piatto finito a cui regala anche un tocco estetico molto gradevole.