

SECONDI PIATTI

Carpaccio di salmone al pompelmo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

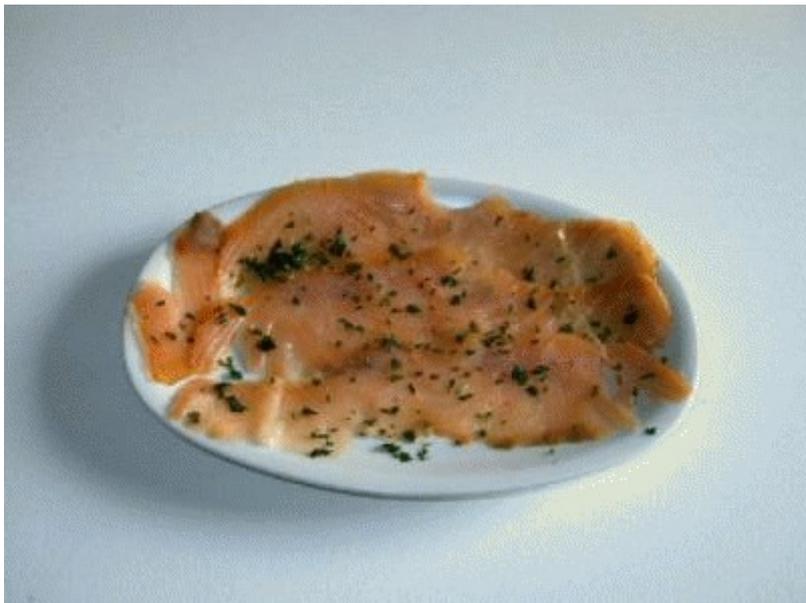
Salmone fresco tagliato sottile per carpaccio
1 pompelmo rosa
erba cipollina
prezzemolo fresco
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Disporre le fette su di un piatto fondo.

Sminuzzare l'erba cipollina e tritare il prezzemolo.



3 Spremere il pompelmo e versare il succo sul pesce.



- 4 Lasciar marinare per almeno due ore, poi togliere il salmone dal succo di pompelmo. Aggiustare di sale e servire condito con pochissimo olio. Secondo i gusti lasciare le erbe aromatiche nella quantità desiderata.

