

ANTIPASTI E SNACK

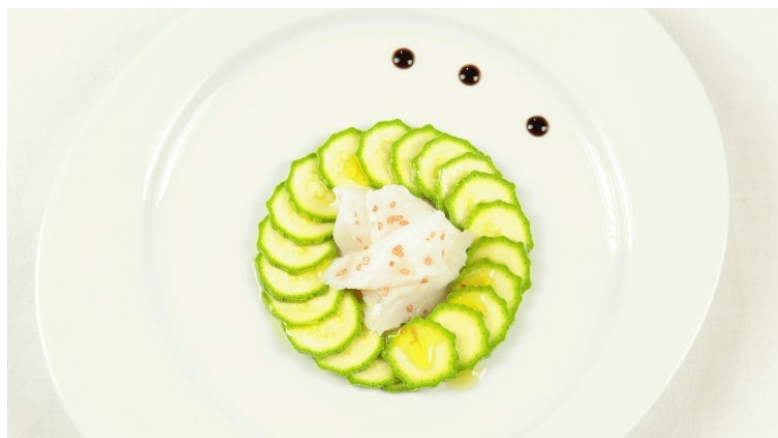
Carpaccio di san pietro al lime

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *10 MINUTI DI MARINATURA*



INGREDIENTI

PESCE SAN PIETRO filetto - 400 gr

LIME succo - 2

ZUCCHINE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE DELL'HIMALAYA (ROSA)

Il carpaccio di san pietro al lime è una proposta raffinata che di certo vi farà fare un'ottima figura se avete ospiti a cena e volete su di loro fare un'ottima figura. Un piatto delicato, profumato, fresco, in una sola parola: buonissimo. Preparate-lo con attenzione e solo con pesce di primissima qualità, e con zucchine tenerissime, sarà un successo! Di certo il vostro menù sarà memorabile e seguendo il nostro passo passo e verrà ottimo! Un primo piatto da abbinarci? [Spaghetti allo scoglio!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Ricavate dal pesce un filetto prestando molta attenzione nel diliscarlo bene.



- 2 Qualora non abbiate pazienza o abilità nello sfilettare questo tipo di pesce, chiedete al vostro pescivendolo di farlo per voi.

Con un coltellino molto affilato e tenendo fermo il filetto ad una estremità, tagliate dallo stesso delle fettine molto sottili tenendo il coltellino quasi parallelo al piano di lavoro.



- 3** Spremete i due limes e irrorate con questo il carpaccio di san Pietro; lasciatelo marinare per circa 10 minuti.



- 4** Affettate una zuccina spuntata e lavata a rondelle piuttosto sottili.

Disponete il carpaccio nel centro dei piatti da portata e contornatelo con le rondelle di zucchine.

Irrorate ciascun piatto con un giro d'olio extravergine d'oliva e qualche fiocco di sale rosa dell'himalaya.