

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di spigola agli agrumi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPIGOLA 1

ARANCE rosse e bionde - 2

LIMONE 1

FINOCCHI 1

OLIVE NERE denocciolate - 20

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

SALE

Il **carpaccio di spigola agli agrumi** è un modo divertente e prelibato di unire due ingredienti molto distanti ma che insieme danno vita ad un antipasto o secondo piatto di mare davvero molto gustoso.

Provate la nostra ricetta. Se poi cercate altri antipasti di pesce, sfiziosi e facili da fare, provate anche gli [involtini di zucchine con tonno](#), facili e buonissimi!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del carpaccio di spigola agli agrumi, sfilettate il pesce e, tenendo il coltello quasi parallelo al banco di lavoro, ricavatene delle fettine molto sottili.



- 2 Adagiate le fettine in un piatto piano.

Tritate finemente la buccia di un'arancia e distribuitela sul pesce.

Spremete mezzo limone e mezza arancia rossa e distribuite i due succhi sul pesce nel piatto.



3 Lasciate marinare il pesce, nel mentre preparate l'insalatina di finocchi.

Affettate il finocchio molto finemente e conditelo con l'olio extravergine d'oliva ed il sale.



4 Prendete i piatti da portata e formate un letto con l'insalata di finocchi.



5 Scolate il carpaccio ormai ben insaporito ed adagiatene delle fette nel centro del letto di finocchi.

Ricavate dalla mezza arancia rossa rimanente e dall'arancia bionda dei mezzi spicchi tagliati a vivo.

Posizionate gli agrumi tutt'intorno al carpaccio in modo coreografico e ultimate i piatti con qualche oliva nera denocciolata.

CONSIGLI

Quanto deve marinare il pesce?

I filetti di spigola devono marinare almeno una mezzoretta.

Posso realizzare questa ricetta con altri tipi di pesce?

Sì ma devi assicurarti che sia freschissimo.

Quanto tempo posso conservare questo carpaccio?

Puoi conservare questa preparazione in un contenitore ermetico però è bene mangiarlo freschissimo, l'acidità degli agrumi tenderà a cuocere troppo il pesce.

Amo molto il pesce, mi daresti altre ricette interessanti?

Se navighi nel portale di cookaround ne troverai tantissime e tutte molto buone. Qui ti lascio due idee: [spigola in crosta](#), [Calamarata alla spigola, origano e pomodorini](#)