

SECONDI PIATTI

Carpaccio mare e monti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

3 fettine di salmone
2 fettini di spada
2 fettine di tonno
2 di carpaccio di vitellone
2 limoni
pepe verde
bacche di pepe rosa
pepe nero
uova di capelin
olio d'oliva
aneto
fette di arancia
scampi
ostriche
sale.

PREPARAZIONE





- 2 Marinare il pesce e la carne separatamente con sale, limone e olio per 3 ore, rigirare ogni tanto.



3 Servire cospargendo con bacche di pepe verde e rosa, scampi, condire con olio crudo.



NOTE