

ANTIPASTI E SNACK

Antipasti di pesce crudo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

250 g di salmone fresco
o tonno
o pesce spada o spigola
prezzemolo
salsa di soia
senape piccante
rafano fresco grattugiato
zenzero finemente affettato

PREPARAZIONE

- 1** Pulite il pesce di ogni lisca e della pelle, se ne ha, e mettetelo in frigorifero: ve lo lascerete finché sarà perfettamente sodo e freddo come ghiaccio, benché non congelato.
Al momento di usarlo, posatelo sul tagliere e con un coltello affilatissimo tagliatelo, in senso perpendicolare a quello delle fibre, in fettine il cui spessore non deve superare i due millimetri e mezzo.

Accomodate le fettine in un piatto in forma di pesce, sovrapponendole parzialmente l'una all'altra; guarnite con il prezzemolo, servite circondando il piatto contenente il pesce con ciotoline contenenti la salsa di soia, la senape, il rafano e lo zenzero: ogni commensale penserà a insaporire le proprie fette di pesce con il condimento di sua scelta.