

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di surimi a julienne

di: *rosamunda*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

3 carote
300 g di sedano
350 - 400 g di surimi a bastoncino.

PER LA SALSA

succo di un limone
mezzo spicchio d'aglio
olio d'oliva quanto basta
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliate le carote il sedano ed il surimi a julienne con la mandolina o con un coltello.



2 Pestare col mortaio mezzo spicchio di aglio con un pizzico di sale.



3 Mettete carote, sedano e surimi tagliati in una ciotola e aggiungetevi l'aglio pestato.



4 Condite secondo il vostro gusto con olio, sale, poco pepe e il succo di uno o due limoni.



5 Fate riposare la preparazione in frigorifero per alcune ore.