

ANTIPASTI E SNACK

## Carpaccio di pesce bicolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER IL CARPACCIO

2 filetti di trota salmonata  
1 filetto di halibut  
sale e pepe.

### PER LA SALSA

vino bianco  
2 cucchiari di sherry  
40 g di burro  
pepe in grani  
scalogno  
erba cipollina  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Per il carpaccio ho preso il filetto di trota salmonata l'ho salato e pepato ci ho adagiato sopra l'halibut sale e pepe e di nuovo sopra la trota salmonata anche questa sale e pepe.

Successivamente l'ho arrotolati e li ho chiusi a caramella nella pellicola rinvoltati di nuovo nella carta stagnola e messi a riposare nel congelatore per qualche ora.



2 Tolto dal congelatore l'ho affettato con l'affettatrice e disposto nei piatti.



3 Ho preparato la salsa: ho affettato lo scalogno e messo a soffriggere con il burro in padella ho aggiunto i grani di pepe l'erba cipollina tagliuzzata poi lo sherry e il vino bianco ho fatto a fuoco vivo ho fatto ridurre il liquido della metà.



4 Ho versato la salsa sul carpaccio di pesce e guarnito con fili di erba cipollina.

