

SECONDI PIATTI

# Carpaccio di salmone al pompelmo

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

Salmone fresco tagliato sottile per  
carpaccio

1 pompelmo rosa

erba cipollina

prezzemolo fresco

olio extravergine di oliva

sale.

## PREPARAZIONE



2 Disporre le fette su di un piatto fondo.

Sminuzzare l'erba cipollina e tritare il prezzemolo.



3 Spremere il pompelmo e versare il succo sul pesce.



- 4 Lasciar marinare per almeno due ore, poi togliere il salmone dal succo di pompelmo. Aggiustare di sale e servire condito con pochissimo olio. Secondo i gusti lasciare le erbe aromatiche nella quantità desiderata.

