

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di salmone fresco marinato al pompelmo rosè

di: *Adriano&Valentina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FILETTO DI SALMONE 250 gr
POMPELMO ROSÈ 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4-5
cucchiaini circa -
PREZZEMOLO poco -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Con il coltello tagliare a fette sottili il salmone e mettete sopra un piatto una vicina all'altra.



- 2 Pelare a vivo i pompelmi, mettete gli spicchi nel bicchiere del mixer ad immersione insieme a sale, prezzemolo e poco olio.



3 Frullare per bene unendo a filo altro olio fino ad ottenere una consistenza densa e cremosa.

Coprite il salmone con la crema e fate marinare per 10 minuti.

