

CARPACCIO DI OMBRINA SU CRUDIT  DI VERDURINE DI GIULIO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- 1 cipolla
- 1 sedano
- zucchine
- peperoni
- 2 limoni
- 2 carote
- pepe nero
- ombrina (600gr)

Come si prepara

Tagliare tutte le verdure in listarelle molto sottili, per i peperoni usatene uno rosso, uno giallo e uno verde. Porle quindi in una zuppiera sufficientemente grande mescolandole bene.

Preparare in una terrina o in una bottiglietta una citronette con il succo dei limoni, un poco di sale e di pepe e l'olio, mescolando ed agitando con vigore per montare bene la salsa, quindi utilizzarne circa 2/3 per condire la verdura.

Lasciar quindi marinare per 1 ora circa in frigorifero. Squamare, eviscerare e sfilettare l'ombrina.

Disporre al centro di ogni piatto un mucchietto di verdure marinate ed adagiarvi sopra l'ombrina tagliata molto finemente col coltello da salmone.

Condire quindi con la citronetta rimasta e servire.

Difficolt : 3

Tempo: 90

Tags



pesce, secondo, crudité, Carpaccio di ombrina su crudité di verdure, carpaccio, ombrina

