



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Carpaccio di affumicati di mare con citronette

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI per 10 persone

Insalata valeriana gr. 200
Spada affumicato gr. 300
Salmone affumicato gr. 300
Tonno affumicato gr. 300
Cedro fresco n. 2
Pepe in grani nero
Olio oliva extravergine gr.50
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Disporre su un piatto un ciuffetto di valeriana, affettare finemente i tre pesci affumicati disponendoli nel piatto in modo alternato creando un effetto cromatico.

In una ciotolina emulsionare olio extravergine di oliva, sale, pepe nero in grani precedentemente frantumato e il succo dei 2 cedri, condire il piatto all'ultimo momento e servire.