

TARTARE DI SALMONE ALL'ANETO



Ingredienti Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

q.b. Aneto fresco
q.b. Pepe
q.b. Lime
q.b. Sale
420 g. Pomodori freschi
800 g. Salmone fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare i pomodori a cubetti, salare e pepare. Tagliare il salmone a cubetti, salare e condire con olio e aneto tritato. In un coppapasta posizionato al centro del piatto inserire prima i cubetti di pomodoro poi il salmone cubettato. Togliere il coppapasta, decorare con il lime a cubetti e un ciuffo di finocchietto. Ultimare con un filo d'olio extravergine e una manciata di pepe rosa.