

CANNAMELA

Carpaccio di pesce fresco con frutta e grani del Paradiso



Ingredienti

- 1 branzino piuttosto grosso
- 1 kiwi
- 1 pompelmo rosa
- 1 pompelmo rosa
- 1 pera piccola
- qb Grani del Paradiso Tappomacina CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb sale
- 1 cucchiaio succo di limone



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
170*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1** Sbucciate la pera e il kiwi e tagliateli a fettine.
- 2** Tagliate al vivo gli spicchi di pompelmo.
- 3** Sfilettate il pesce e tagliate i filetti a fette sottili.
- 4** Adagiate le fettine in una pirofila e conditele con due giri di Tappomacina grani del Paradiso CANNAMELA.
- 5** In una ciotola emulsionate tre cucchiaini di olio con un cucchiaino di succo di limone filtrato e un pizzico di sale.
- 6** Irrorate il carpaccio con l'emulsione, poi proteggete la preparazione e ponetela in frigo per 15 minuti.
- 7** Trascorso questo tempo, sgocciolate il pesce e trasferitelo nei piatti.
- 8** Trascorso questo tempo, sgocciolate il pesce e trasferitelo nei piatti.
- 9** Aggiungete le fettine di frutta e completate con un filo di olio e due giri di Tappomacina grani del Paradiso CANNAMELA.