

OLIO CUORE

Carpaccio di pesce



Ingredienti

- 1 branzino piuttosto grosso
- 1 pompelmo rosa
- Grani del paradiso
- 1 kiwi
- 1 pera piccola
- 30 g di Olio Cuore

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 170.5 Kcal**

Preparazione

- Sbucciate la pera e il kiwi e tagliateli a fettine.
- Tagliate al vivo gli spicchi di pompelmo.



- Sfilettate il pesce e tagliate i filetti a fette sottili.



- Adagiate le fettine in una pirofila e conditele con due giri di Grani del Paradiso.
- In una ciotola emulsionate tre cucchiaini di olio con un cucchiaino di succo di limone filtrato e un pizzico di sale.



- Irrorate il carpaccio con l'emulsione, poi proteggete la preparazione e ponetela in frigo per 15 minuti.
- Trascorso questo tempo, sgocciolate il pesce e trasferitelo nei piatti.



- Aggiungete le fettine di frutta e completate con un filo di olio e i Grani del Paradiso.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais