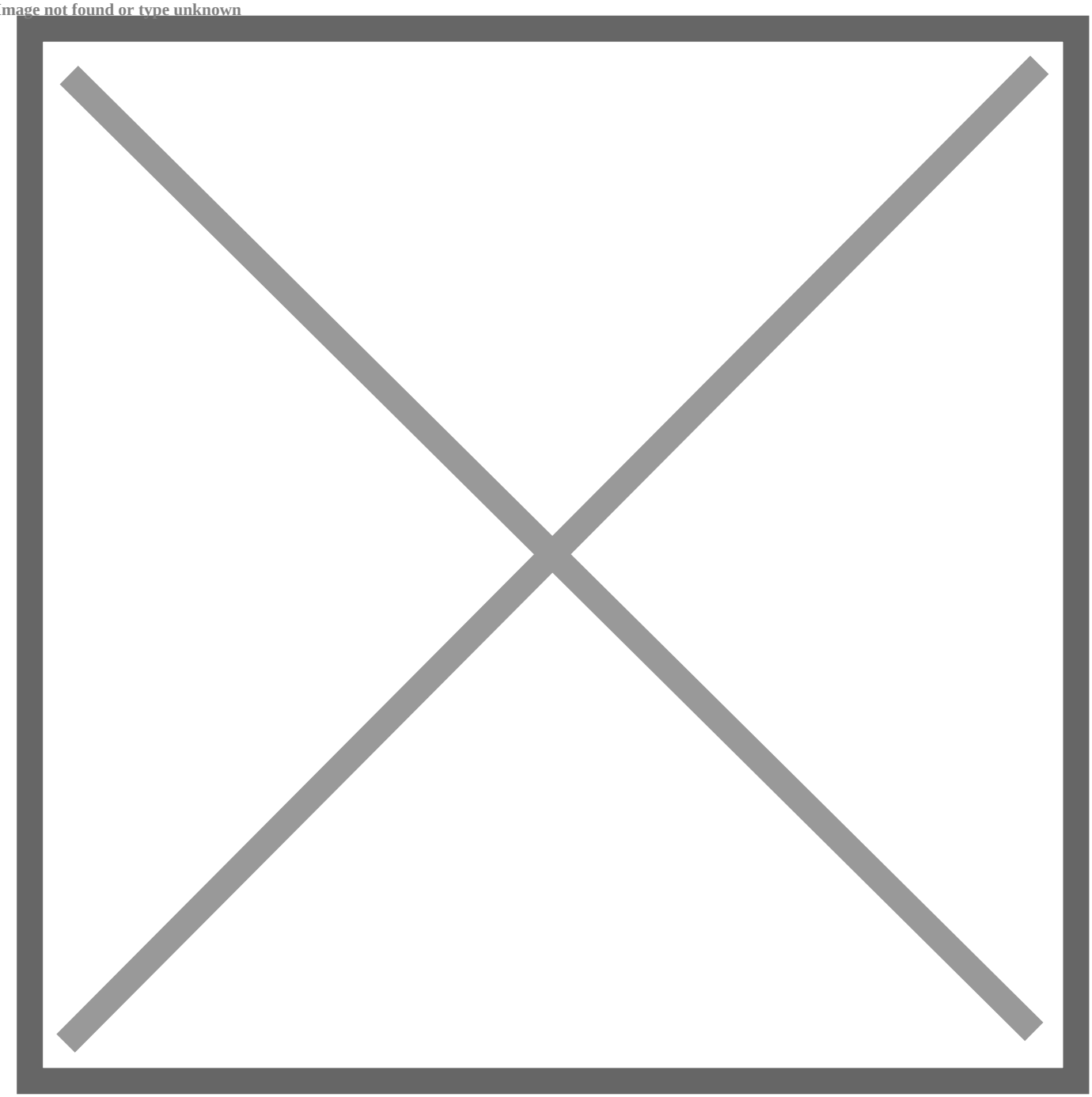
Carpaccio di ombrina al radicchio spadone

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- €€€€€€€ 400 g di ombrina privata della pelle e delle lische
- €€€€€€€ 250 di radicchio di Treviso IGP
- €€€€€€€ 200 g di polpa di mango

- €€€€€€€ 100 g di mesticanza
- €€€€€€€ 6 g di scaglie di bacche rosa
- €€€€€€€ Sale, pepe
- €€€€€€€ 20 g di olio evo

Preparazione

Scaloppate l’ombrina con un coltello a lama flessibile ottenendo delle fette sottili che disporrete in frigo velocemente coprendole dall’aria. Pulite il mango maturo e tagliatelo a fette regolari. Il radicchio ben lavato e la mesticanza conditeli sale e pepe. Disponete sul piatto l’insalatina condita , con sale , pepe e olio. Adagiate sopra l’ombrina scaloppata e ben fredda. Guarnite con la polpa di mango, con poco olio, e bacche rosa sfogliate.