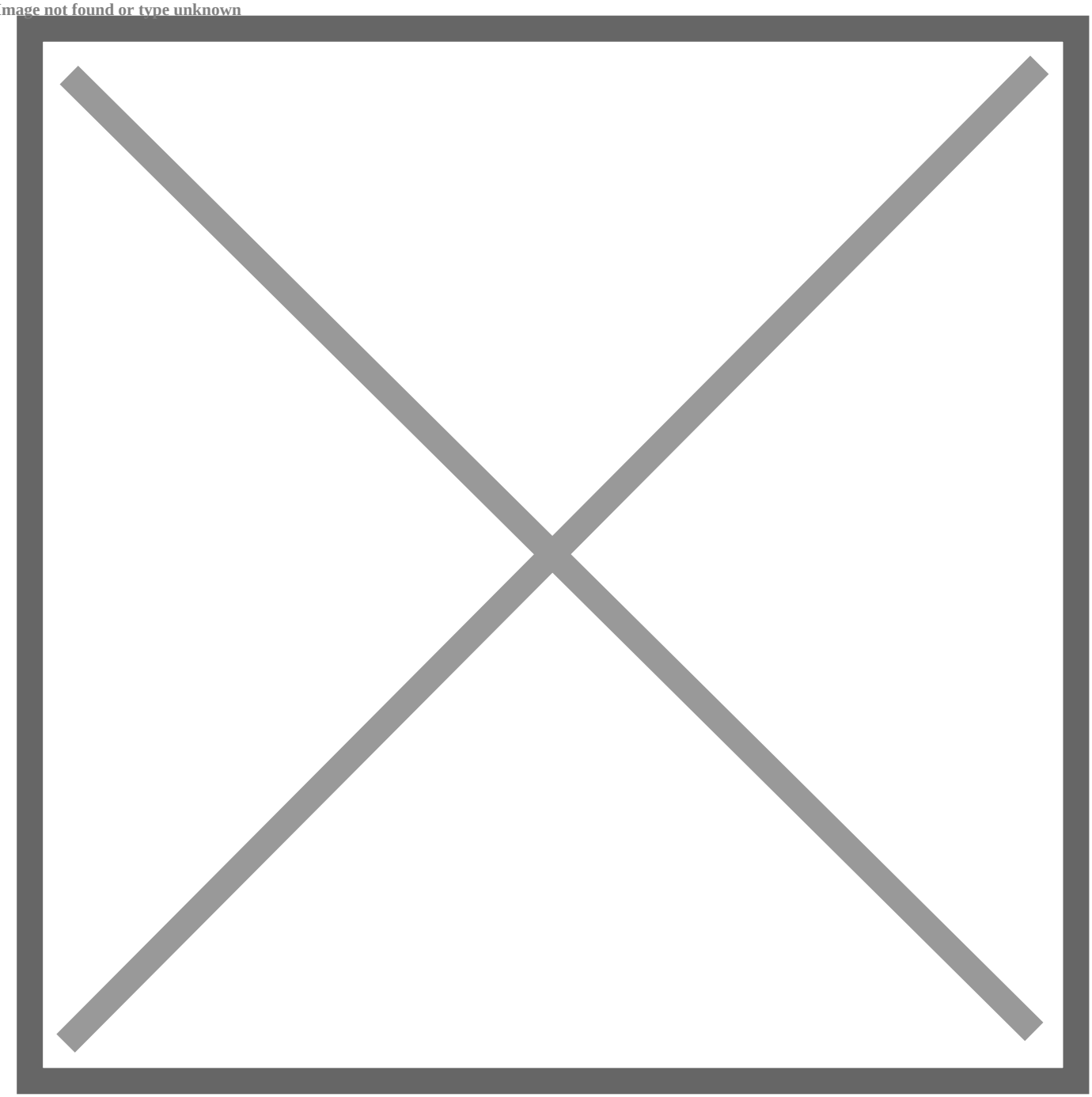
# Tartare di ombrina con Macedonia tiepida di zucca

Image not found or type unknown



Ingedienti per 4 persone

- €€€€€€€ 400 g di ombrina private della pelle e delle lische
- €€€€€€€ trito sottile di timo
- €€€€€€€ 20 g di olio evo

- €€€€€€€ 400 g di zucca violina
- €€€€€€€ 1 spicchio d’aglio
- €€€€€€€ sale
- €€€€€€€ pepe
- €€€€€€€ buccia di limone sbianchita

## Preparazione

Tagliate la zucca a disposizione in Macedonia regolare. In acqua bollente e salata sbianchite I cubetti per 3 minuti. Fate lo stesso con le bucce di limone tagliate a julienne. Poi in padella con poco olio e aglio trifoliate velocemente il tutto condendo con poco timo. Condite se è necessario con sale e pepe. Tagliate l’ombrina da fredda, a cubetti, in una tartare sottile, che condirete delicatamente con olio e timo. Disponete ora nel piatto l’ombrina condita aiutandovi con una coppa – pasta cilindrico per dare una forma regolare. Disponete a latere dell’ombrina fredda la Macedonia calda di zucca. Guarnite con la julienne di limone e accompagnate con foglie di carta musica sarda.