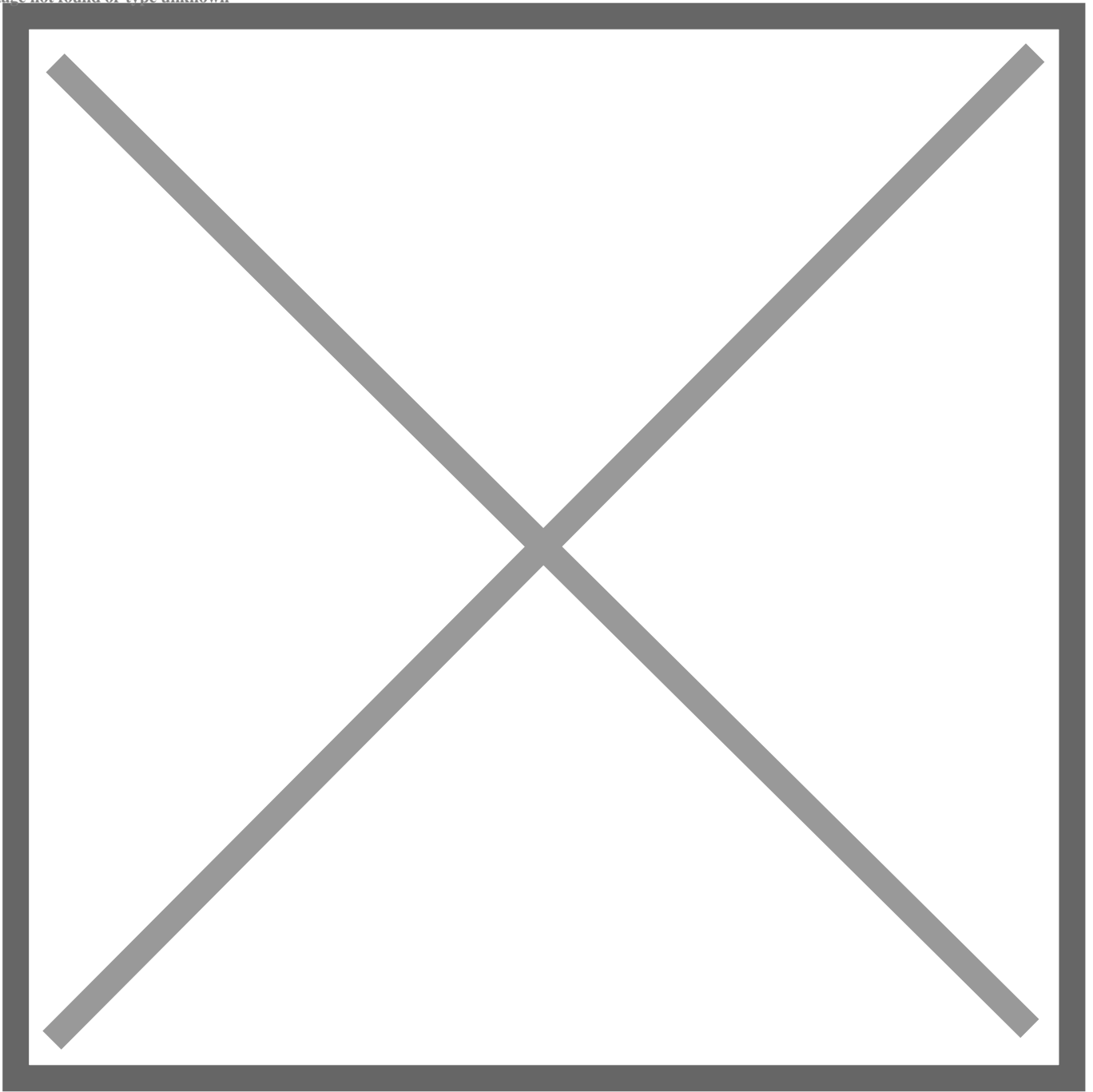


Tartare di orata con sedano, zucca all'olio evo

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- €€€€€€€ 400 g di polpa dorsale di orate privata
- €€€€€€€ della pelle e delle lische
- €€€€€€€ trito sottile di timo
- €€€€€€€ 20 g di olio evo

- €€€€€€€€ 400 g di zucca marina
- €€€€€€€€ 1 spicchio d'aglio
- €€€€€€€€ sale, pepe
- €€€€€€€€ buccia di limone sbiancata

Ingredienti per 4 persone

Tagliare 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. Passate poi la zucca in padella con poco olio e aglio trafilate velocemente il tutto condendo con poco timo. Condite se necessario con sale e pepe e lasciate raffreddare. Tagliate la parte dorsale dell'orata fredda, a cubetti: una tartare non troppo piccola, che condirete delicatamente con solo olio e poco timo. Disponete nel piatto la tartare d'orata condita aiutandovi con una coppa – pasta cilindrica per darle una forma regolare. Disponete a latere della tartare fredda la macedonia fredda di zucca. Guarnite con la julienne di limone e cracher all'olio extravergine d'oliva, e ciuffetti di erbe aromatiche a Vostro piacimento.