

Carpaccio di salmone

Il carpaccio di salmone consente di beneficiare, oltre che dell'intenso sapore del salmone senza alcuna elaborazione dovuta alla cottura, anche dei sali minerali e dei grassi acidi tipo gli Omega 3 in tutta la loro concentrazione.



INGREDIENTI

- 1 kg a fette sottili Filetto di Salmone Norvegese con la pelle
- 2 cucchiaini Aneto fresco tritato
- 2 limoni Limone, succo
- 1 cucchiaino Sale
- 2 cucchiaini Pepe rosa in grani

PREPARAZIONE



Mescolare il succo di limone ed il sale sbattendo poi il tutto con l'olio d'oliva.



Schiacciare i grani di pepe rosa con un pestello o un matterello.



Sistemare le fettine di salmone in un piatto ricoprendole con la marinata ed i grani di pepe.



Coprire il salmone con la pellicola e tenerlo in frigo per almeno una notte prima di servirlo in tavola come saporito antipasto.