

Carpaccio di salmone con arancia e finocchio

SALMONE
AFFUMICATO
NORVEGIA
150 g

banco frigo



Ingredienti per 2 persone

100 g di salmone affumicato
1 finocchio
1 arancia grande
succo di mezzo limone
2 cucchiai di aceto di mele
olio extra vergine di oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Procedimento

Tagliate il finocchio a fette sottili, conditelo con un filo d'olio, un pizzico di sale e mescolate. Mettete in una ciotola le arance pelate a vivo, tagliate a rondelle e conditele con olio, sale e pepe.

Marinate le fette di salmone con il succo del mezzo limone, due cucchiari di aceto di mele e un pizzico di sale.

Con l'aiuto di un coppapasta fate uno strato di finocchi, coprite con fette di arancia e salmone. Ripetete per 3-4 volte.

Decorate con un ciuffetto di erbetta di finocchio.