

TARTARE DI SALMONE E DI CODA DI ROSPO



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 400 g di polpa di salmone - 2 succo di limone verde - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 peperone rosso o giallo - 2 cipolle - 4 uova - 400 g di polpa di coda di rospo - 4 cucchiaini di olio di oliva - 1 mazzetti di erba cipollina - 4 cucchiaini di capperi - pepe

1. Spelare le cipolle.
2. Nella mini bacinella introdurre l'erba cipollina e dare 2 impulsi. Mettere da parte.
3. Fare la stessa cosa con le cipolle dando 3 impulsi. Mettere da parte.
4. Aprire il peperone, togliere i semi e i filamenti bianchi.
5. Tagliare i peperoni a pezzi e metterli nella bacinella dotata della lama acciaio. Dare 4 impulsi. Mettere da parte separatamente tutti questi ingredienti.
6. Tagliare la polpa dei pesci a grossi pezzi e metterli nella bacinella dotata della lama acciaio. Dare 4 impulsi.
7. Sui piatti disporre al centro la tartare di pesce. Cospargere con del succo di limone e di` olio di` oliva e pepare.
8. Disporre attorno formando piccoli mucchietti i capperi, le cipolle, il peperone e l'erba cipollina.

Consigli del cuoco :

Servire con pane tostato. Al momento di servire potete porre al centro della tartare un tuorlo d'uovo lasciandolo nel suo guscio.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■