

CARPACCIO DI ROMBO E SALMONE CON ORTAGGI

Ingredienti per due persone:

- 150 g di salmone,
- 150 g di rombo,
- 50 g di zucchine,
- 50 g di carote,
- 2 cucchiaini di umeboshi (salsa di alghe che si trova nei negozi di cibi orientali),
- olio extravergine di oliva,
- una foglia di lattuga,
- basilico.

Pestate il basilico con l'olio e spennellate il pesce.

Mettete in freezer per tre ore.

Preparate la dadolata di ortaggi e scottatela in poca acqua e umeboschi per un minuto circa, poi scolate e condite con olio e umeboshi.

Affettate il pesce e disponetelo sul piatto di portata.