

CARPACCIO FRESCO DI MARE

Ingredienti:

- 200 gr di polpo freschissimo,
- 200 gr di filetto di salmone fresco,
- prezzemolo tritato,
- olio extravergine,
- limone.

Immergete per 5 minuti in acqua bollente il polpo e il salmone ancora interi con qualche spicchio di limone.

Scolateli e fateli raffreddare.

Con un coltello affilatissimo, tagliateli a fettine sottili.

Disponete le fettine sui piatti e ricopritele con prezzemolo tritato.

Condite con limone e olio extravergine.