

ANTIPASTO DI PESCE CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di tonno freschissimo
- 180 g di salmone freschissimo
- 180 g di pesce spada freschissimo
- 180 g di spigola freschissima
- 180 g di polpa d'aragosta freschissima
- salsa di soia
- senape
- zenzero
- prezzemolo

Pulite il pesce, eliminando lisca e pelle.

Mettetelo in frigorifero in modo da farlo diventare sodo e molto freddo.

Trascorso il tempo necessario, posatelo su un tagliere di legno e, servendovi di un coltello molto affilato, tagliatelo in senso perpendicolare a quello delle fibre, in fettine non troppo spesse.

Servite su un grande piatto di portata, decorate con il prezzemolo.

Accompagnate con ciotoline contenenti la soia, la senape e lo zenzero.