

## CARPACCIO DI PESCE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pesce spada
- 250 g di salmone
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- timo
- sale
- pepe
- 1 spruzzo di brandy

Pulite il pesce, lavatelo, asciugatelo e ponetelo in frigorifero.

Quando sarà ben raffreddato, eliminate testa e coda, apritelo delicatamente e tagliate i filetti con un coltello molto affilato. Disponeteli sul piatto da portata e rimettete in frigo.

Preparate la salsa frullando mezzo bicchiere d'olio con uno spicchio d'aglio, uno spruzzo di brandy, erbe odorose, sale e pepe.

Pochi minuti prima di servire irrorate il carpaccio con la salsa.

Vini di accompagnamento: Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC