
CARPACCIO DI TROTA SALMONATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota salmonata grande
- sale
- prezzemolo
- aneto
- pepe di mulinello
- 3 limoni (succo)
- olio d'oliva extra-vergine

Sfilettare la trota e tagliarla in piccole scaloppe molto sottili.

Deporle in una pirofila, salarle, peparle e bagnarle con l'olio e il limone.

Spruzzarle di prezzemolo tritato finemente e aneto e ricoprirle con un foglio di carta velina.

Dopo alcune ore di macera, servirle accompagnate da riccioli di burro e crostini di pane caldi.