

TARTARA DI PESCI AI KIWI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata,
- 2 trance di salmone affumicato,
- 3 sardine fresche,
- 4 kiwi,
- 5 limoni gialli,
- 2 limoni verdi,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Raccogliete il succo dei limoni in una grande ciotola, aggiungete quattro cucchiaini d'olio, il sale e il pepe schiacciato. Con un coltello molto affilato tagliate a sottili lamelle l'orata e le sardine, dividete a striscioline il salmone affumicato. Mettete tutto il pesce nella ciotola del succo di limone, mescolate delicatamente.

Tenete al fresco, ma non in frigorifero, per un'ora.

Sbucciate i kiwi e tagliateli a rondelle sottili.

Sgocciolate i pesci dal succo di macerazione e asciugateli rapidamente su una carta assorbente.

Mettete ogni tipo di pesce al centro di un piatto e decorateli con le rondelle di kiwi formando un fiore.