

TARTARA DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di salmone fresco,
- 4 tuorli d'uovo,
- 50 g di capperi,
- 8 olive verdi,
- 3 limoni,
- 2 peperoni gialli,
- prezzemolo fresco,
- alcune gocce di tabasco,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate e asciugate i peperoni, eliminate i semi e le costole bianche, tagliateli a quadretti.

Tritate le olive.

Sbucciate un limone al vivo e tagliate la polpa a pezzetti.

Preparate la salsa: in una ciotola mescolate mezzo bicchiere d'olio, il succo di due limoni, sale, pepe e alcune gocce di tabasco.

Tagliate il salmone a fette e poi a dadini, raccoglieteli in una terrina, aggiungete i peperoni, i capperi, le olive e i pezzetti di limone.

Condite con la salsa, mescolate e lasciate marinare per 20 minuti.

Dividete il composto su quattro piatti, al centro di ognuno sguosciate un tuorlo.

Decorate con prezzemolo fresco.