

TRANCIO DI SALMONE MARINATO ALLE ERBE FINI DEL CARSO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di salmone fresco,
- erbe fini del Carso,
- succo di limone,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- olio d'oliva.

Pulire accuratamente il salmone; tagliarlo a tranci spessi 2 cm circa; diliscarli, salarli e peparli e ricoprirli con le erbe fini. Mettere quindi le fette di salmone in una terrina e irrorarle di succo di limone; lasciar macerare per qualche ora, poi condire con olio d'oliva e servire.