CARPACCIO DI PESCE SPADA ALL'ORIENTALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280g carpaccio di pesce spada
- 200g finocchio
- 12 spicchi arancia
- 6 Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole
- 35g Condimento agli Agrumi
- 15g salsa di soia
- q.b. Zenzero Macinato
- q.b. Pepe di Cayenna - Peperoncino Rosso Macinato
- q.b. Pepe Rosa in Grani - Essiccato
- q.b. rucola

PROCEDIMENTO

- Realizzare la salsa ponzu emulsionando la salsa di soia con il condimento agli agrumi, il pepe di Cayenna e lo zenzero.
- Tagliare in due i carciofi e arrostirli in una padella ben calda.
- Con l'affettatrice tagliare delle fettine molto sottili di finocchio.
- Comporre il piatto alternando il carpaccio con il finocchio, gli spicchi d'arancia e condire il tutto con la salsa ponzu.
- Decorare con foglioline di rucola e pepe rosa.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole



Condimento agli Agrumi



Zenzero Macinato



Pepe di Cayenna - Peperoncino Rosso Macinato



Pepe Rosa in Grani - Essiccato