CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO AL GINEPRO CON CIPOLLE DI TROPEA IGP E SALSA TZATZIKI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 480g filetti di branzino senza lische e pelle
- 30g sale fino
- 15g zucchero
- 7 Bacche di Ginepro - in Grani

per salsa tzatziki

- 125g yogurt greco
- 50g cetriolo grattugiato con buccia
- 10g Condimento Olio Limone
- 10g Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Menta - Essiccata
- q.b. sale e pepe

per la finitura

- 8 Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp
- q.b. Bacche di Ginepro - in Grani
- q.b. pane carasau

PROCEDIMENTO

- Disporre i filetti di branzino in un sacchetto sottovuoto e marinare con sale, zucchero e il ginepro tagliato a metà per 24 ore.
- Successivamente estrarre dal sacchetto e tamponare con carta assorbente.
- Affettare trasversalmente il filetto dello spessore desiderato.
- Per la salsa miscelare tutti gli ingredienti e aggiustare a piacere di sale e pepe.
- Disporre al centro del piatto il cetriolo affettato sottilmente e comporre il piatto disponendo carpaccio di branzino, la cipolla marinata di tropea a falde, delle chips di pane carasau arrostite e la salsa tzatziki.
- Guarnire con bacche di ginepro.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Bacche di Ginepro - in Grani



Condimento Olio Limone



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Menta - Essiccata



Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp