

5

## *Carpaccio di spigola con olii agli agrumi*

### **PREPARAZIONE**

Eviscerare, squamare e lavare la spigola. Ricavarne due filetti. Tritare finemente aglio, prezzemolo, peperoncino e finocchietto. Stendere il trito su un filetto e ricoprire con l'altro filetto, premere bene ed avvolgerlo nella pellicola per alimenti. Mettere nel congelatore per almeno due ore. Affettare sottilmente, disporre le fette su di un piatto di portata, condire con una citronette bene emulsionata, guarnire con il prezzemolo e le zeste di arancia e limone quindi condire ancora con gli olii agli agrumi.



5

### [ANTIPASTI]

#### *Carpaccio di spigola con olii agli agrumi*

#### LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 40 minuti
  
- DAL MERCATO  
1 spigola da 800 GR circa, 20 gr di semi di finocchio, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, 1 limone, 1 arancia
  
- DALLA PUTECA  
olio ai limoni di sorrento  
olio alle arance di Sorrento  
olio extravergine di Sorrento dop
  
- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO  
La spigola, o branzino, è un predatore, nell'acquisto scegliete esemplari di medie dimensioni, dai 300 grammi in su: per riconoscere gli esemplari di mare da quelli allevati, notate il colore: il dorso deve essere grigio molto scuro con evidenti riflessi verdognoli.