



Carpaccio di zucchine, sedano e sgombro

Tempo: 10 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone

- 4 zucchine- 4 coste di sedano- 4 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare all'Olio d'Oлива da 125 g-
1 limone- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Come prima cosa tagliate a fettine molto sottili le zucchine e il sedano, utilizzando possibilmente un'affettatrice o una mandolina, quindi grattugiate la scorza di limone. Disponete in un piatto da portata le verdure tagliate, adagiate sopra i filetti di sgombro sgocciolati, insaporite con la scorza di limone e condite il tutto con olio extra vergine d'oliva, succo di limone, una macinata di pepe nero.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI