



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Carpaccio di affumicati di mare con citronette

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

## INGREDIENTI per 10 persone

Insalata valeriana gr. 200  
Spada affumicato gr. 300  
Salmon affumicato gr. 300  
Tonno affumicato gr. 300  
Cedro fresco n. 2  
Pepe in grani nero  
Olio oliva extravergine gr.50  
Sale q.b.

## PROCEDIMENTO

Disporre su un piatto un ciuffetto di valeriana, affettare finemente i tre pesci affumicati disponendoli nel piatto in modo alternato creando un effetto cromatico.

In una ciotolina emulsionare olio extravergine di oliva, sale, pepe nero in grani precedentemente frantumato e il succo dei 2 cedri, condire il piatto all'ultimo momento e servire.