

Antipasto di pesce crudo

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

180 g tonno freschissimo
180 g salmone freschissimo
180 g pesce spada freschissimo
180 g spigola freschissima
180 g polpa d'aragosta freschissima
salsa di soia
senape
zenzero
prezzemolo

Preparazione

Pulite il pesce, eliminando lisca e pelle. Mettetelo in frigorifero in modo da farlo diventare sodo e molto freddo. Trascorso il tempo necessario, posatelo su un tagliere di legno e, servendovi di un coltello molto affilato, tagliatelo in senso perpendicolare a quello delle fibre, in fettine non troppo spesse. Servite su un grande piatto di portata, decorate con il prezzemolo. Accompagnate con ciotoline contenenti la soia, la senape e lo zenzero.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>