



RICCIOLA E FICHI D'INDIA

Ingredienti

200 gr. di ricciola
200 gr. di fichi d'india
20 ml. di aceto di lamponi
sale
pepe rosa
50 gr. di pomodori datterini canditi

Per la finitura

100 gr. di pane raffermo
100 gr. di cetriolo
50 gr. di ghiaccio
Olio evo

Procedimento

Mondare la ricciola e tagliarla a sashimi.
Pelare i fichi d'india: con una metà ottenere una tartare e con l'altra un succo, possibilmente con estrattore.
Condire i pomodori datterini con la tartare, sale e pepe.

Frantumare il pane irregolarmente e mondare il cetriolo.
Unire il tutto al ghiaccio tritato, aggiustarlo di sale e olio.

Disporre alla base del piatto il pane e il cetriolo.
Ultimare il sashimi di ricciola con la tartare di pomodorini e fichi d'india.
Prima di servire bagnare delicatamente con il succo di fichi d'india.