



SASHIMI DI BACCALA'

Ingredienti

Filetto di baccalà già trattato
Marmellata di mandarino
Capperi
Germogli misti
Sale aromatizzato al mandarino
Maionese ai carciofi

Procedimento

Scegliere un buon baccalà da mangiare crudo.
Tagliare il baccalà a quadrotti alti 3-4 mm.
Impiattare utilizzando marmellata di mandarino, capperi, germogli e verdure,
un po' di sale aromatizzato al mandarino e maionese ai carciofi
E' possibile grattugiare sopra un po' di tartufo bianchetto.

Per il sale aromatizzato al mandarino

Buccia di mandarino disidratato, sesamo e sale.

Per la maionese ai carciofi

Preparare una maionese classica e aggiungere la vellutata di carciofi