



TARTARE DI RICCIOLA OCEANICA CON POMODORINO, BURRATA E PANE CARASAU

Ingredienti

800 gr. di filetto di ricciola
100 gr. di pomodorino primo sole
100 gr. di burrata
100 gr. di insalata misticanza
8 pz di pane carasau
10 gr. di basilico
5 gr. di erba cipollina
5 gr. di menta
80 gr. di olio evo
10 gr. di aceto di lamponi
10 gr. di succo di limone
16 mirtilli
sale e pepe nero

Procedimento

Tagliare la ricciola a tartare e condirla con olio, sale, pepe e qualche goccia di

limone.

Aggiungere le erbe tritate finissime, comporre la tartare, aggiungere la misticanza e decorare con la stracciatella, il pane carasau e mirtilli.

N.B.

In alternativa si può leggermente congelare il pesce e tagliare a fette.