

CARPACCIO DI PESCE SPADA ALL'ORIENTALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280g carpaccio di pesce spada
- 200g finocchio
- 12 spicchi arancia
- 6 Carciofi Rustichelli in Olio di Girasole
- 35g Condimento agli Agrumi
- 15g salsa di soia
- q.b. Zenzero Macinato
- q.b. Pepe di Cayenna (Peperoncino Rosso Macinato)
- q.b. Pepe Rosa Essiccato - in Grani
- q.b. rucola

PROCEDIMENTO

- Realizzare la salsa ponzu emulsionando la salsa di soia con il condimento agli agrumi, il pepe di Cayenna e lo zenzero.
- Tagliare in due i carciofi e arrostirli in una padella ben calda.
- Con l'affettatrice tagliare delle fettine molto sottili di finocchio.
- Comporre il piatto alternando il carpaccio con il finocchio, gli spicchi d'arancia e condire il tutto con la salsa ponzu.
- Decorare con foglioline di rucola e pepe rosa.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Carciofi Rustichelli in
Olio di Girasole**



**Condimento agli
Agrumi**



Zenzero Macinato



**Pepe di Cayenna
(Peperoncino Rosso
Macinato)**



**Pepe Rosa Essiccato -
in Grani**