CARPACCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetto di salmone
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 lime
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 cuore di insalata scarola
- 1 mazzetto di cicorino
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- pepe

Appoggiate il salmone sul tagliere, con una pinzetta estraete delicatamente le spine che si trovano nella parte più carnosa del filetto.
Prendete un coltello a lama stretta, lunga e flessibile, appoggiatelo quasi piatto sul filetto e cominciate a tagliarlo a fette sottili come se fosse un salmone affumicato.
A mano a mano che tagliate disponete le fette sul piatto da portata pennellato con 1 cucchiaio d'olio.
Mettete il salmone in frigorifero.
Sbucciate al vivo l'arancia e il limone, con un coltellino affilato separate gli spicchi dalle pellicine.
Lavate la scarola e il cicorino, spezzettate con le mani le foglie della prima, tagliate finemente il secondo.
Mettete al centro del piatto il salmone, le 2 insalate, gli spicchi di agrumi e qualche fettina di lime tagliato sottile.
In una terrina sciogliete lo zucchero con il succo di lime rimasto e il succo degli agrumi raccolto mentre li sbucciavate.
Salate, pepate, aggiungete 4 cucchiai di olio e l'erba cipollina tritata.
Mescolate bene il condimento con una frusta, versatelo sull'insalata e sul pesce, servite fresco.
Questo carpaccio può essere preparato in modo diverso per chi non ama l'idea di mangiare del pesce crudo Preparate il condimento di succo di agrumi mettendo la metà dell'olio, versatelo solo sul pesce e lasciatelo macerare un paio di ore in frigorifero, il pesce cuocerà nel condimento diventando di colore opaco.
Sistemate poi l'insalata e gli agrumi al centro del piatto e conditeli con succo di limone, sale, pepe e il resto dell'olio a filo.