



07 / Dentice

07 / Primi piatti

CARPACCIO  
DI DENTICE  
ALL'ANETO  
CON VENTAGLIO  
DI POMODORO  
ALLE OLIVE  
E CAPPERI

 60 MIN /  FACILE

**Ingredienti per 4 persone:**

**Per il carpaccio:**

600 g dentice fresco  
50 cl lime  
15 g aneto  
sale, pepe, q.b.  
100 ml olio extravergine d'oliva  
del Garda

**Per il ventaglio:**

600 g pomodoro grappolo  
50 g olive nere  
40 g capperi ciliegia  
20 g basilico  
40 g sedano verde  
sale, pepe, q.b.  
100 ml olio extravergine d'oliva  
del Garda

200 g germogli di soia

**Per la guarnizione:**

500 g tartufi di mare  
alpha alpha

Per il carpaccio di dentice pulire, sfilettare, spinare e marinare per 12 ore con l'aneto, il succo di lime, sale, pepe e olio il dentice. Preparare i ventagli di pomodoro incidendo una croce sulla testa del pomodoro, immergendoli in acqua bollente per 15 secondi e togliendo loro la pelle.

Tagliare i pomodori in quattro, togliere la polpa e tenere solo l'esterno del pomodoro – a mo' di barchetta. Preparare un composto di olive, capperi, basilico, sedano, e germogli di soia per riempire i ventagli.

Impiattare il pesce marinato, con a fianco il ventaglio di pomodoro ed a fianco un tartufo di mare aperto su letto di alpha alpha.