



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Carpaccio di branzino al pepe rosa su letto di rucola***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **piatto, coltello per sfilettare**

## **Ingredienti**

- 2 branzini da 400 g
- 30 g di rucola
- 250 g di funghi porcini
- 2 limoni
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 10 g di pepe rosa
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Carpaccio di branzino al pepe rosa su letto di rucola**

### **Passo 1.**

Pulite i branzini e sfilettatelo in modo da ottenere quattro filetti uguali, poi tagliateli ulteriormente in modo da ottenere delle fette molto sottili.

### **Passo 2.**

Mettete a marinare il pesce in un piatto con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e il succo dei limoni, lasciate riposare un'ora.

### **Passo 3.**

Tagliate nel frattempo i funghi a fettine sottili e disponete su un piatto da portata la rucola.

### **Passo 4.**

Disponete sopra la rucola il pesce, coprite con i funghi quindi cospargete di pepe rosa e dell'olio e limone della marinatura.

### **Passo 5.**

Servite freddo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)