

[RЯ]

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

Carpaccio di orata e gamberi



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

3 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **piatto fondo, piatto da portata**

Ingredienti

- 600 g di gamberi rossi
- 600 g di orata
- 1 arancia
- 2 limoni
- Olio extravergine d'oliva
- Verdure di stagione
- 30 g di sale
- 30 g di zucchero

Preparazione Carpaccio di orata e gamberi

Passo 1.

Preparate una marinatura con succo d'arancia, succo di un limone, sale e zucchero.

Passo 2.

Sfilettate l'orata e tagliatela a fettine sottili e sgusciate i gamberi.

Passo 3.

Ponete il pesce a marinare in un piatto fondo per tre ore con la marinatura preparata.

Passo 4.

Ponete poi il pesce in un piatto da portata e servite condito con olio e decorato con verdure di stagione.

Note

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