

CARPACCIO TIEPIDO DI TROTA SALMONATA, CON FRAGOLE, TIMO, LIMONE E PEPE

Ingredienti:

Per 6 persone

300 g di filetto di trota salmonata

4/5 fragole

timo

limone

olio EVO

sale di *Maldon*

pepe



Preparazione:

Tagliare a fettine sottili la trota e disporre le fette su carta forno formando dei cerchi (uno per porzione).

Passare velocemente in forno con poco olio EVO.

Condire con le fragole a dadini, le foglie di timo, i fiocchi di sale, pepe e un'emulsione di olio EVO e succo di limone.

