

Carpaccio di ricciola al pesto di verdure

Ingredienti per 10 persone:

- 600 g di ricciola sfilettata
- 2 finocchi
- 2 zucchine
- 1 mazzetto di ravanelli
- 1 sedano rapa
- 1 carota
- 3 mazzetti di rucola
- 50 g di zenzero
- 1 limone
- aceto
- 200 g di olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione:

Tritare finemente la rucola, lo zenzero e metterli in un recipiente; frullare a parte i ravanelli ed i finocchi, aggiungerli alla rucola. Tagliare a dadini piccolissimi la parte verde delle zucchine, le carote ed il sedano rapa; coprire il tutto con olio per conservare. Disporre il carpaccio di ricciola nel piatto e condire con olio, sale e pepe. Condire il pesto di ortaggi con olio, sale, pepe, aceto e poco limone. Coprire il pesce con il preparato.

