

TARTARE DI PESCE BIANCO, GAZPACHO DI PESCHE E MAIONESE FIT CON UOVA SODE

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la tartare)

8 filetti di pesce bianco a scelta

sale, pepe q.b.

Olio EVO

scorza di lime

(per il gazpacho)

2 pesche noci

½ cetriolo

1 cipolla di Tropea

½ peperoncino

1 lime

(per la finta maionese)

2 uova sode

80 g di yogurt greco

½ lime

sale

(per la finitura)

½ pesca noce

½ cetriolo

aneto

granella di pistacchio

fiori eduli



PREPARAZIONE

Per poter servire il pesce crudo, dovete precedentemente abatterlo. Non disponendo a casa di sistemi industriali, sarà sufficiente congelarlo 96 ore, prima di lavorarlo e servirlo.

Poi sfilettatelo, eliminate le lisce e la pelle.

Riducete le carni a tartare, ungetele con l'olio, regolate di sale e pepe e grattugiate la scorza del lime.

Preparate la finta maionese: lessate le uova e fatele raffreddare. Sgusciatele e frullatele con tutti gli altri ingredienti, ottenendo una consistenza liscia e omogenea.

Preparate il gazpacho: lavate e denocciate le pesche; frullatele con la cipolla, il cetriolo e il succo di mezzo lime. Aggiungete l'olio a filo e regolate di sale.

Decorate aiutandovi con due coppasta di dimensioni differenti: nel cerchio esterno, disponete la tartare di pesce.

All'interno, versate il gazpacho.

Rifinite con erbe e botaniche, pesche, cipolle, cetriolo e granella di pistacchi.