

Tartare di orata

Ingredienti per: 4 persone

Tempi di preparazione: 45 minuti

Ingredienti

1 orata, 800 g

1/4 di cavolfiore, 3 limoni

1 litro di sciroppo

1 litro d'acqua

250 g di zucchero

erbe aromatiche (nasturzio, coriandolo, fiori di finocchio...)

100 g di semi misti (nocciole, semi di girasole, semi di sesamo e semi di lino)

olio d'oliva

sale e pepe

1 combava, 1 lime

1 finger lime

Preparazione

Tagliare l'orata in una tartare e condirla con olio d'oliva, sale, pepe e scorza di agrumi [lime] e aggiungere il finger lime.

Raccogliere l'albedo (la parte bianca) dei limoni. Sbollentare 3 volte e aggiungere a uno sciroppo leggero, poi mescolare.

Tagliare il cavolfiore in semolina, condire con olio d'oliva, succo di limone, sale e pepe.

Guarnire e decorare con le erbe aromatiche e il mix di semi.