

Thermomix TM31

## Carpaccio di pesce spada con tartar di branzino

Tempo totale di esecuzione: 15 min., Tempo di preparazione manuale: 2 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 13 min.

### Ingredienti per 4 porzione/i:

- 8 fettine di pesce spada
- 2 limoni
- erba cipollina q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 1 gambo di sedano
- 4 cetriolino sott'aceto
- 6 olive dolci
- 10 capperi
- 200 g di filetto di branzino
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 10 g di salsa di soia
- 10 g di aceto balsamico
- 100 g di insalate di misticanza

### Esecuzione

1. Disporre su un vassoio le fettine di pesce spada e marinarle con il succo di un limone, erba cipollina, sale e pepe.
2. Tritare nel boccale sedano, cetrioli, olive e capperi: **2-3 colpi/vel. Turbo.**
3. Aggiungere la polpa di branzino, poco succo di limone, sale, pepe e mescolare: **8 min./vel. 3.** Distribuire il composto sulle fettine di pesce spada e chiudere come un involtino.
4. Emulsionare olio, succo di un limone, salsa di soia e aceto balsamico: **qualche sec./vel. 4.**
5. Disporre sul piatto 2 involtini, guarnire con un'insalata di misticanza e irrorare con l'emulsione.

### Curiosità

Il carpaccio è il piatto più popolare servito all'Harry's Bar di Venezia, dove fu creato per la prima volta nel 1950 in occasione della grande mostra dedicata a Vittore Carpaccio, celebre pittore veneziano del rinascimento noto per il suo uso di brillanti colori rossi e bianchi. La misticanza è un "**miscuglio**" di fresche insalatine di campo (tarassaco, crescione, cicoria, radicchio, rucola) ed erbe aromatiche (timo, santoreggia, origano, mentuccia) molto vitaminizzante e rinfrescante per il palato.

Autore : Chef Franco Palasciano - Ristorante il Poeta Contadino - Alberobello (BA)

**Informazioni**

Accessori utili: vassoio

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	1080 kJ
Valore nutritivo:	258 kcal
Proteine:	22,5 g
Carboidrati:	2,2 g
Grassi:	17,8 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	431 kJ
Valore nutritivo:	103 kcal
Proteine:	8,9 g
Carboidrati:	0,9 g
Grassi:	7,1 g

Grado di difficoltà: facile

Costo: medio