

Tartare di scampi



Ingredienti

- 12-14 scampi (200 g di polpa) adatti al consumo a crudo

Citronette:

- erba cipollina
- 2 cucchiaini succo di limone
- 2 cucchiaini **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- per decorare pomodorini, cetriolo e ravanelli

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 80.75 Kcal**
- **Grassi: 5.25 g**

Preparazione

- Citronette: versare l'**Olio Cuore** in una ciotola.
- Unire il succo di limone, sale ed erba cipollina tritata, poi emulsionare con una frustina.



- Pulire gli scampi e tagliare con le forbici il carapace.



- Prelevare la polpa ed eliminare il filo intestinale. Con un coltello tritare la polpa del pesce e salare.



- Sul piatto da portata adagiare i coppapasta di Ø 5 cm, disporre la polpa di scampi pressandola bene, poi sfilare i coppapasta e porre le tartare in frigo per 20 minuti.



- Condire le preparazioni con la citronette e servire decorando con spicchi di pomodorini, cubetti di cetriolo e fettine di ravanella.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico