

Tartare di ombrina con melagrana



Ingredienti per 4 persone

- Ombrina 800 gr da cui ricaverete, dopo averla pulita accuratamente, il quantitativo necessario per la tartare, ovviamente il pesce dovrà essere stato abbattuto
- 2 melagrane
- 1 Arancia
- 1/2 mela (in questo periodo la mia preferita è la qualità Envy che trovo squisita e che vi consiglio)
- 1 piccolo scalogno
- 1 Ciuffo di Aneto
- Olio extravergine di oliva
- Sale, Pepe e un piccolo peperoncino

Procedimento

Spremete il succo di una delle due melagrane e tenete da parte i chicchi dell'altra. Unite il succo ottenuto a quello dell'arancia.

Tagliate i filetti di ombrina a dadini e fatela marinare per circa 5 minuti in una ciotola con il succo di melograna e arancia aggiungete un pizzico di sale, un pizzico di pepe bianco e il ciuffo di aneto.

Prendete i piatti di ogni commensale e adagiatevi, lasciando al centro uno spazio circolare per la tartare, parte della mela e dello scalogno tagliati Julienne a seguire i dadini di ombrina asciugati dal liquido di marinatura.

Aggiungete sopra la tartare la parte di mela e scalogno che avevate lasciato da parte e condite con un'emulsione del succo di melagrana, arancia e olio extravergine di oliva aggiustate di sale e pepe. Guarnite con i chicchi di melagrana e delle foglioline di aneto.