



## Ricetta

### *Insalata allo zenzero con carpaccio di spada*



#### *Insalata allo zenzero con carpaccio di spada*

*Ingredienti: (dose per 4 persone)*

*Carpaccio di pesce spada g 300- un cetriolo  
- 4 coste di sedano verde- radice di zenzero -  
olio extravergine d'oliva- limone non  
trattato - sale - pepe*

#### *Preparazione*

- 1. Sbucciate il cetriolo e, con il pelapatate, riducetelo a nastri sottili, da tenere in una ciotola colma di acqua ghiacciata; nella stessa mettete anche le coste di sedano, spuntate e ridotte a filetti: nell'acqua ghiacciata, la verdura tenderà ad "arricciarsi".*
- 2. Pelate un pezzo di radice di zenzero, poi tagliatela a fettine da spremere nel premi-aglio, raccogliendo in una ciotolina il succo che va emulsionato con g 60 d'olio, sale, pepe.*
- 3. Sgocciolate dall'acqua il sedano, il cetriolo e mescolateli in un piatto adeguato insieme con le fettine di spada arrotolate a rosetta.*
- 4. Condite con l'emulsione allo zenzero, guarnite infine con fettine di limone e servite subito l'insalata.*