

Tartare di salmone affumicato profumato all'arancia con uvetta e pinoli

(Per 4 persone)

Inregianti:

- scorza d'arancia
- 100g Salmone affumicato
- Sale
- Pepe
- 60g Uvetta
- Olio extravergine d'oliva
- Pinoli qb
- Succo di limone

Procedimento:

Tagliare a piccoli quadretti il salmone affumicato fresco e marinarlo con il limone ,la scorza d'arancia ,sale e pepe per circa 30 minuti .Fatto ciò prendete un copapasta schiacciare là tartare di salmone al suo interno in modo da ottenere la forma che si desidera .Aggiungere poi sopra di essa un filo di olio extravergine l'uvetta ed i pinoli .