



TAGLIOLINI CON INSALATA DI VERDURA E TARTARE DI RICCIOLA O SPIGOLA

Dosi per 4 persone:

400 gr di Ricciola o Spigola fresca Fish Box

400 gr di tagliolini

3 zucchine romanesche; 2 carote

10 asparagi grandi

½ cipollotto

2 pomodori grandi da sugo

1 mazzetto di erba cipollina

1 lime; 1 limone

Olio extravergine di oliva Sale Pepe



Lessare gli asparagi in abbondante acqua salata e tuffarli in abbondante acqua fredda



Tagliare a julienne carote zucchine e cipollotto aiutandosi con una mandolina



Incidere la parte inferiore del pomodoro e lessare in abbondante acqua bollente per 10/12 secondi; scolare e mettere in acqua fredda



Con un coltello da verdura (spelicchino) togliere la pelle al pomodoro partendo dall'incisione e tagliare in quattro parti togliere la polpa e i semi interni. Tagliare a cubetti.



Sfilettare la ricciola ottenendo delle listarelle. Mettere in un contenitore e aggiungere olio sale pepe e l'erba cipollina tritata finemente insieme alle bucce di lime e limone (senza il bianco del frutto) tritare o grattugiare



Lasciare marinare il tutto per 3 ore per poi tagliarlo a cubetti e unirlo alla marinatura

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolarla e aggiungerla alle verdure e alla tartare di pesce

Mescolare energicamente ed impiattare!