



*Diamo agli amanti del crudo  
una semplice proposta  
per apprezzare qualità,  
aromi e sapori dell'orata*



### ***Ingredienti per 4 persone***

*400 g di polpa dorsale  
di orata privata  
della pelle e delle lische,  
trito sottile di timo,  
20 g di olio evo,  
400 g di zucca marina,  
1 spicchio d'aglio,  
sale, pepe,  
buccia di limone sbianchita*

## ***Tartare di orata con sedano, zucca all'olio evo***

### ***Preparazione***

*Tagliate la zucca a disposizione in macedonia regolare. In acqua bollente e salata sbianchite i cubetti per 3 minuti. Fate lo stesso con le bucce di limone tagliate a julienne.*

*Passate poi la zucca in padella con poco olio e aglio trifolate velocemente il tutto condendo con poco timo.*

*Condite se necessario con sale e pepe e lasciare raffreddare.*

*Tagliate la parte dorsale dell'orata fredda, a cubetti: una tartare non troppo piccola, che condirete delicatamente con solo olio e poco timo. Disponete nel piatto la tartare d'orata condita aiutandovi con un coppa-pasta cilindrico per darle una forma regolare.*

*Disponete a latere della tartare fredda la macedonia fredda di zucca.*

*Guarnite con la julienne di limone e cracker all'olio extravergine d'oliva, e ciuffetti di erbe aromatiche a vostro piacimento.*