



Quando un prodotto ittico è di qualità si può anche pensare di fare a meno della cottura, per cui ecco la mia idea



### **Ingredienti per 4 persone**

400 g di ombrina privata della pelle e delle lisce, trito sottile di timo, 20 g di olio evo, 400 g di zucca violina, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe, buccia di limone sbianchita

## **Tartare di ombrina con macedonia tiepida di zucca**

### **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. Poi in padella con poco olio e aglio trifolate velocemente il tutto condendo con poco timo.

Condite se necessario con sale e pepe.

Tagliate l'ombrina da fredda, a cubetti, in una tartare sottile, che condirete delicatamente con olio e timo.

Disponete ora nel piatto l'ombrina condita aiutandovi con un coppa-pasta cilindrico per dare una forma regolare.

Disponete a latere dell'ombrina fredda la macedonia calda di zucca.

Guarnite con la julienne di limone e accompagnate con foglie di carta musica sarda.