



*Se volessimo coinvolgere
i cinque sensi del nostro ospite
per fargli capire il gusto dei contrasti
ecco la mia proposta*



Ingredienti per 4 persone

400 g di ombrina privata
della pelle e delle lisce,
250 g di radicchio
di Treviso IGP,
200 g di polpa di mango,
100 g di misticanza,
6 g di scaglie di bacche
rosa,
sale, pepe,
20 g di olio evo

Carpaccio di ombrina al radicchio spadone

Preparazione

Scaloppate l'ombrina con un coltello
a lama flessibile ottenendo delle fette sottili
che disporrete in frigo velocemente
coprendole dall'aria.

Pulite il mango maturo e tagliatelo
a fette regolari.

Il radicchio ben lavato e la misticanza conditeli
con sale e pepe.

Disponete sul piatto l'insalatina condita,
con sale, pepe e olio.

Adagiate sopra l'ombrina scaloppata
e ben fredda.

Guarnite con la polpa di mango,
con poco olio, e bacche rosa sfogliate.