# Tartare di pescatrice con pompelmo rosa

## Ingredienti

600 g di coda di rospo

80 ml di olio ex. V. di oliva

1 limone

4 fette di pane integrale

2 rametti di timo

1-2 pompelmi rosa

1 ciuffetto di prezzemolo tritato

sale e pepe nero qb

## Preparazione



**1.** Preparare la salsa citronette con il succo di limone, il sale, il pepe nero e l’olio ex. v. di oliva.



**2.** Pulire il pesce e tagliarlo prima a fette e poi a striscioline molto sottili.



**3.** Condire la polpa di pesce con metà della salsa citronette, il prezzemolo e le foglie di timo.

**4.** Coprire con pellicola e mettere in frigorifero per circa 30'. Nel frattempo pelare il pompelmo a vivo e ricavare delle supreme.



**5.** Tagliare il pane a fette di circa ½ cm e copparlo con un coppapasta del diam di 5-6 cm.



**6.** Al momento del servizio tostare il pane e montare il piatto: disporre sopra il pane la tartare, aiutandosi con un coppapasta per conferire una forma regolare.



**7.** Guarnire il piatto con le supreme di pompelmo e condire con la restante salsa citronette.

**8.** Completare con zeste di limone, rametto di timo e servire.



## Consigli e Curiosità

La rana pescatrice può essere sostituita da altre varietà di pesce oppure da crostacei come gamberoni e scampi.

**Ricetta dello Chef Angelo Solillo**