

R MILANO

*ristorante
sul lago*



TARTARE DI PESCE DI LAGO

Tutte le tartare vanno preventivamente abbattute. Ma più in generale, la regola vale

per tutti i pesci da consumare a crudo. Nel nostro caso, il luccio-perca (oppure di trota, o salmerino, o lavarello...) va prima massaggiato con una leggera marinatura di sale e olio di oliva, spinato, poi lasciata riposare per 24 ore in abbattitore a -30 gradi (oppure 48 ore a -20 gradi). Al momento dell'utilizzo, va scongelata a 0 gradi, nel modo più opportuno. Va tagliato a tartare, rigorosamente a coltello, e condita con olio, sale e limone. Aggiungere, impiattando, la crema di yogurt. Semplice, no?

Da fare a casa: difficoltà: 2/5