



Tartara di orata in spirale di zucchine by Chef Thomas

(per 4 persone)

Ingredienti:

- 400 g filetto di orata
- 1 cipolla rossa (tritata)
- 2 zucchine
- 2-3 ramoscelli menta
- foglie di finocchio (o aneto)
- melissa (o basilico)
- erba cipollina
- 2 cucchiai olio d'oliva
- 1 cucchiaino olio di peperoncino (o un paio di gocce di tabasco)
- 1 cucchiaino aceto balsamico
- un pizzico di sale

(Facoltativo per l'infuso):

- 20 g zenzero (a fette)
- erbe aromatiche
- 2 spicchi aglio (intero)



Preparazione:

1. Tagliate le zucchine a fettine sottili e sistematele a mo' di spirale usando uno stampo circolare in metallo di circa 8cm di diametro.
2. Spellate il filetto di orata e tritatelo fino a farne una tartara sottile.
3. Scaldate circa 2 cucchiaini d'olio d'oliva in una padella sauté e scottate il fondo della spirale della tartara in olio bollente per un paio di minuti, quindi aggiungete l'infuso (o semplicemente acqua).
4. Condite la tartara con gli aromi tritati, l'olio di peperoncino, l'olio d'oliva e con un pizzico di sale.
5. Rimuovete lo stampo metallico e servite la tartara a spirale su un piatto.

Bon appétit!

Video:

<https://youtu.be/U8B2yMQJ4Lk>