



Carpaccio de somon

Steps: 2

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	somon afumat sau proaspăt	sucul proaspăt stors de la o lămâie
2 linguri	de ulei de măsline extravirgin	1/2 ceapă roșie mică, tăiată felii subțiri (opțional)
	frunze de rucola sau pătrunjel (opțional)	sare, după gust
	pipernegru, proaspăt măcinat, după gust	

Instructions

Vrei să-ți hrănești pasiunea pentru bunătăți și ești în căutarea unor rețete deosebite pentru mesele cu familia și prietenii? Descoperă pe Blogul Selgros rețete delicioase și alege-o pe cea care îți va pune mai bine în valoare talentele de bucătar.

Pasul 1. Somonul se ține la congelator timp de 30 de minute, apoi i se îndepărtează pielea și toate oasele.

Pasul 2. Cu ajutorul unui cuțit bine ascuțit, se taie în felii subțiri. Acestea se așază într-un singur strat, ușor suprapuse, pe farfuria sau platoul de servire. Se stropesc feliile de somon cu sucul de lămâie și cu uleiul de măsline. Opțional, se presară deasupra ceapă roșie și frunze de rucola sau pătrunjel. Se condimentează cu sare și pipernegru, după preferință, și se servește imediat.

Dacă se dorește, se pot pune deasupra feliuțelor de somon și bucățele subțiri de roșii cherry, care vor completa aroma preparatului.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

Carpaccio de somon

Stand 12.10.2023