

The image features a top-down view of various fresh ingredients on a wooden surface. In the top right, a white circular logo contains the brand name 'Almaverde' in a bold green font, with 'bio' written in a smaller, orange, cursive font below it. The background includes a wooden spoon, a honey dipper, lemons, green bell peppers, a pomegranate, and a white plate of a fish carpaccio dish. The carpaccio is topped with sliced almonds, red and green olives, and a drizzle of oil. The overall aesthetic is clean and natural, emphasizing fresh, organic ingredients.

Almaverde[®]
bio

Carpaccio
di baccalà
marinato
agli agrumi
con sedano
e melagrana

AGRUMI CHE PASSIONE!
.....
GUSTOSE RICETTE PER NUOVI SAPORI.

Carpaccio di baccalà marinato agli agrumi con sedano e melagrana

Una ricetta originale, leggera e semplice da preparare. Gli agrumi donano al baccalà un sapore **delicato, stuzzicante e gustoso**. Puoi servire questo piatto **come antipasto, oppure aumentando le dosi, come secondo**.

Al posto del baccalà già ammollato puoi acquistare il merluzzo salato e tenerlo in ammollo in casa per 3 giorni. Questa ricetta è particolarmente **light** perché serve solo 1 cucchiaino di olio per tutta la preparazione.



SENZA GLUTINE

Tempo di preparazione: 15 min.

Tempo di riposo: 4 ore.

Ingredienti per 2 persone:

150 g di filetto di baccalà ammollato, 1 limone, ½ arancia, ½ pompelmo, 1 cucchiaino di olio EVO, 2 gambi di sedano, ½ melagrana, pepe bianco q.b.

Preparazione:

sciacqua bene il baccalà, tamponalo con della carta da cucina e controlla che non ci siano lisce. Se trovi qualche lisca, togli la delicatamente con una pinzetta facendo attenzione a non rompere la carne. Taglia il baccalà a fettine sottili. Spremi gli agrumi e raccogli il succo con un colino. In una ciotola, versa il succo degli agrumi, l'olio e una grattata di pepe, quindi mescola bene con la forchetta affinché la marinata diventi liscia e omogenea. Disponi le fettine di bac-

calà su un grande vassoio e versa sopra la marinata. Copri con la pellicola trasparente e riponi in frigorifero per almeno 4 ore. (Puoi preparare questa ricetta anche la sera prima per il giorno successivo). Passato il tempo di riposo, riprendi il baccalà dal frigorifero e disponi le fettine su due piatti. Lava il sedano, taglialo a fettine sottili e sgrana la melagrana. Filtra la marinata e aggiungila sul baccalà insieme al sedano e ai chicchi di melagrana. Servi il baccalà marinato ben fresco o a temperatura ambiente.

Un'idea in più:

puoi rendere il piatto più saporito aggiungendo la scorza degli agrumi, dei capperi dissalati e qualche oliva nera tagliata a fettine. Se ti piace il gusto dell'aglio, puoi aggiungere alla marinatura due spicchi tagliati a metà.

www.almaverdebio.it **Almaverde**
bio

Ricette a cura di **Bettina**
in cucina www.bettinaincucina.com