

## Carpaccio di salmone marinato



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

120 g di carpaccio di salmone a fettine  
mezzo limone  
finocchietto selvatico fresco  
un cucchiaio di olio extra vergine di oliva  
pepe  
sale

### **Procedimento**

1. Prendo il salmone già tagliato a fettine dal pescivendolo e lo dispongo su un piatto ampio.
2. Spremo il limone e bagno il salmone con il succo, sale, pepe e cospargo con il finocchietto selvatico sminuzzato.
3. Condisco con l'olio in modo da coprire uniformemente il salmone e lascio riposare per un paio d'ore in frigorifero. Tolgo dal frigo e servo.