

## SALSE – SALSA PER CARPACCI DI PESCE CON Ipazia AL PEPE ROSA



*Il carpaccio di pesce è un'idea sfiziosa e veloce, ma un po' monocorde. **Serena Grossi la** cuoca del blog "L'omin di Panpepato" ha pensato a una veloce salsa leggera a base di Ipazia per risvegliare il sapore.*

### INGREDIENTI X 2

- g 200 Carpaccio di pesce a scelta  
(es: Pescespada o Salmone)
- ½ bicchiere Vino bianco
- 1 cucchiaino Bacche di Pepe Rosa
- q.b. Sale (meglio Sale ambrato  
Murray River australiano)
- g 50 Ipazia. Gelée di vino  
frizzante P. con scorzetta  
di Pompelmo

### PROCEDIMENTO

Scaldare per 30 secondi, leggermente, **senza bollire** Ipazia. Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo aggiungendo il vino e le bacche di Pepe Rosa sbriciolate a mano.

Versare sul carpaccio già sistemato nei piatti.

A piacere salare.



10 min