

# Antipasto Di Pesce Crudo

Pulite il pesce, eliminando lisca e pelle. Mettetelo in frigorifero in modo da farlo diventare sodo e molto freddo. Trascorso il tempo necessario, posatelo su un tagliere di legno e, servendovi di un coltello molto affilato, tagliatelo in senso perpendicolare a quello delle fibre, in fettine non troppo spesse. Servite su un grande piatto di portata, decorate con il prezzemolo. Accompagnate con ciotoline contenenti la soia, la senape e lo zenzero.

## Ingredienti

180 G Tonno Freschissimo  
180 G Salmone Freschissimo  
180 G Pesce Spada Freschissimo  
180 G Spigola Freschissima  
180 G Polpa D'aragosta Freschissima  
Salsa Di Soia  
Senape  
Zenzero  
Prezzemolo

## Note

Luogo: Giappone.