



## Insalata di arance, finocchio e salmone

### Ingredienti

200 g salmone  
2 limoni  
3 arance  
2 finocchi  
sale  
1 costa di sedano  
olio

In questo periodo va di moda mangiare pesce crudo, ma io non amo molto questa cosa, quindi ho trovato un'alternativa tra pesce crudo e cotto, come? semplicemente con una marinatura.

Adesso vi spiego tutti i passaggi: prendiamo il salmone fresco e lo sfilettiamo



(fate attenzione a togliere tutte le spine, io mi aiuto con la pinzetta), tagliatelo poi in fette sottili tipo carpaccio (potete anche chiedere al vostro pescivendolo di fare questa operazione).

Mettete le vostre fette in un contenitore e ponetele in congelatore per 2 ore; trascorso questo tempo prendete 2 arance e tagliatele a fette poi fate la stessa cosa con il finocchio e il gambo del sedano; quindi spremete 2 limoni, 1 arancia e versate il succo sopra alle fette di salmone salate, aggiungete infine la frutta, gli ortaggi e l'olio.

Lasciate riposare per circa 1 ora e poi servite.