

## CARPACCIO DI SPIGOLA AI PROFUMI SARDI

### *Ingredienti per 4 persone:*



- 500 g di filetto di spigola selvatica
- 4 cuori di carciofi Sardi
- 1 peperone rosso
- 1 carota
- 1 zuccina
- 1 indivia belga
- 2 limoni non trattati
- 1 peperoncino fresco
- 150 g olio extravergine Sardo
- Menta 10 foglie
- Erba cipollina 5 ciuffi
- Sale di Trapani 9 g

### **Vini in abbinamento**

Bollicine: S.C. 1931 Metodo Classico  
– Bellenda.

Fermo: Rocce di Pietralonga –  
Centopassi