

Filetti di sgombro con zucchine marinate al lime e zenzero



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetti di sgombro all'olio di oliva in scatola
1 zuccina piccola
mezzo lime
1 cm di zenzero fresco
mezzo cucchiaino di semi di sesamo Despar Vital
3 foglie di mentuccia
3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Mondò la zuccina, la grattugio a julienne e la metto in una ciotola.
2. Condisco la julienne con zenzero, succo di lime e olio d'oliva, un pizzico di sale e le foglie di mentuccia. Faccio marinare da minimo 30 minuti a una notte intera (in questo caso in frigo).
3. Unisco lo sgombro a filetti ben scolato dall'olio e mescolo delicatamente.
4. Aggiungo per ultimi i semi di sesamo e servo.