



Barramundi

ברמונדי
ישראלי™

טרי, נריא, עסיסי



קרפצ'יו ברמונדי עם פולים יוקיים וצ'ילי חריף

מאת השף עמוס חיון. בשיתוף מסעדת RUBIDA

⌚ זמן הכנה: 25 דקות 🍴 מס' סועדים: 3

מצדנים

- 70 גרם של פילה דג ברמונדי (ללא עור ונקי מעצמות)
- צנונית חתוכה לרבעים
- 3 פרוסות פלפל צ'ילי אדום חריף
- זרעי עגבנייה (מעגבנייה אחת)
- 6 פולים טריים קלופים
- מיץ ליים מחצי ליים/לימון
- 2 כפות שמן זית
- מלח אטלנטי

אופן הכנה

- את הדג פורסים לפרוסות דקות וכמעט שקופות. מסדרים על צלחת, ומשטחים לצורת קרפצ'יו בעדינות.
- מעל הקרפצ'יו מפזרים מעט מכל דבר: צנונית, זרעי עגבנייה, צ'ילי ופולים.
- סוחטים מעל קצת מיץ ליים טרי, קצת שמן זית וקצת מלח אטלנטי גם.

