

---

# Tartare di salmone

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Una facile preparazione per un buon antipasto di pesce con olio, semi di sesamo e lime. Dal blog [La piccola casa](#)**

Adoro le tartare di pesce crudo, ne ho già [pubblicate parecchie in passato](#), le trovo davvero gustose e ottime, facili e veloci da preparare come la semplice ricetta che presento oggi, una fantastica tartare di salmone con olio e semi di sesamo. Durante la mia ultima trasferta in quel di Milano, ho acquistato dei semi sesamo per l'appunto in un noto negozio orientale, e già durante il [viaggio di ritorno in treno](#), ho cominciato a pensare a tutte le varie ricette e piatti in cui utilizzarli, una delle prime idee che mi son venute in mente è proprio questa semplicissima tartare di salmone, un pesce gustoso sia cotto che crudo e che si sposa molto bene con l'olio di sesamo, ho quindi pensato di aggiungere anche un po' di semi di sesamo per l'appunto, sia per dare una nota leggermente croccante e saporita sia per l'aspetto cromatico nella presentazione del piatto. Ho scelto quindi di proporre il piatto in piccole ciotole in modo e senza tanti orpelli, sia per presentarlo come fingerfood sia per richiamare una sorta di idea orientale con la semplicità e l'essenzialità. In pochi istanti questo delizioso antipasto era pronto sul tavolo, giusto il tempo di scattare due foto per il blog e poi via con la prova assaggio, che secondo tutti i miei commensali, è stata superata ampiamente a pieni voti :-)

Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per questa ottima tartare di salmone.

## **Ingredienti per 4 ciotole**

un filetto di salmone di circa 200 grammi

semi di sesamo bianchi

semi di sesamo neri

il succo di mezzo lime

un cucchiaino di olio di sesamo

Pulire il filetto di salmone eliminando eventualmente la pelle e parti scure, quindi con un coltello tagliarlo a piccoli pezzetti (tartare), versare in una ciotola grande e condire per bene con il succo di lime e l'olio di sesamo. Trasferire nelle ciotoline quindi aggiungere un po' di semi sesamo sopra la tartare. Buon appetito a tutte e tutti

Dal blog [La piccola casa](#)

---