

# Bruschetta Con Carpaccio Di Pesce Spada

Lasciate a macerare le fettine di pesce spada nel succo di limone con le bacche di coriandolo per 24 ore. Bruscate il pane, conditelo con olio e sale, disponetevi 2 fette di pesce spada per ogni bruschetta e guarnite con la rughetta.

## Ingredienti

4 Fette Pane Casereccio  
8 Fettine Pesce Spada  
2 Limoni (succo)  
Alcune Bacche Coriandolo  
Alcune Foglie Rughetta  
Olio D'oliva  
Sale

## Note

Preparazione: 20 minuti.