

## Carpaccio Di Pesce Spada (2)

Mettere le fettine di pesce a marinare nel succo dei limoni (insieme a qualche spicchio d'aglio) finché non sarà diventato completamente cotto, cioè assumerà un colore bianco (occorreranno 2-3 ore circa). Scolarle dal succo, togliere gli spicchi d'aglio, e accomodarle in un piatto da portata. Condire con il sale, il peperoncino macinato, l'olio d'oliva e il prezzemolo tritato. A piacere ricoprire il tutto con una manciata di rucola tagliata fine.

### Ingredienti

Alcune Fettine Pesce Spada Freschissimo Tagliato Sottile  
Limoni  
Sale  
Aglio  
Peperoncino Macinato  
Prezzemolo  
Olio D'oliva Extra-vergine  
1 Mancinata Insalata Rucola

### Note

Preparazione: 10 minuti.