

Carpaccio Di Pesce Spada

Disporre il pesce su un vassoio e irrorarlo con il succo dei limoni. Tenerlo in frigo per circa 2 ore. Affettare al velo la cipolla. Lavare e asciugare la rucola. Scolare il pesce dal succo di limone, coprirlo con la cipolla e i capperi. Guarnire i bordi del vassoio con la rucola e condire con un filo di olio e una spolverata di pepe.

Ingredienti

300 G Pesce Spada A Fette Molto Sottili
3 Limoni
1 Cipolla
2 Cucchiiai Capperi
1 Mazzetto Insalata Rucola
1 Filo Olio D'oliva
1 Spolverata Pepe Bianco

Note

Preparazione: 15 minuti.