

# Pesce Spada Affumicato In Fantasia

Riunite in un frullatore il finocchio tagliato a pezzetti, il mascarpone, l'olio, il tuorlo e frullate fino a quando avrete ottenuto una crema liscia e compatta. Aggiungete un cucchiaino d'acqua tiepida, uno spruzzo d'aceto bianco, un cucchiaino d'aceto balsamico, sale e pepe. Frullate ancora fino a quando la salsa avrà acquistato una consistenza più fluida. Mondate l'insalata, lavatela, sgocciolatela e disponete le foglie a corona su un piatto da portata. Al centro mettete le fettine di pesce e intorno il sedano tagliato a julienne. Versate un po' della salsa all'aceto e servite la rimanente in salsiera. Vini di accompagnamento: Collio Müller-Thurgau DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Castel Del Monte Bianco Da Pinot Nero DOC.

## Ingredienti

12 Fettine Pesce Spada Affumicato  
2 Cespi Insalata Trevigiana  
150 G Sedano  
Per La Salsa:  
200 G Finocchio Lessato  
150 G Mascarpone  
60 G Olio D'oliva  
1 Tuorlo D'uovo  
1 Cucchiaino Aceto Balsamico  
1 Spruzzo Aceto Di Vino Bianco  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 90 minuti.