



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Carpaccio di pesca spada*



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un piatto**

### **Ingredienti**

- 600 gr. di pesce spada fresco
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe bianco
- prezzemolo tritato

## **Preparazione Carpaccio di pesca spada**

### **Passo 1.**

Pulite il pesce spada eliminando anche la pelle.

### **Passo 2.**

Tagliatelo a fette sottili e lasciatelo marinare con olio, limone, sale e pepe, per circa 5 minuti.

### **Passo 3.**

Sgocciolatelo e servite on una spruzzata di prezzemolo.

### **Passo 4.**

Se piacciono, si possono aggiungere dei capperi come decorazione.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)