BRUSCHETTA CON CARPACCIO DI PESCE SPADA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 8 fettine di pesce spada
- 2 limoni (succo)
- alcune bacche di coriandolo
- alcune foglie di rughetta
- olio d'oliva
- sale

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.