

CARPACCIO DI PESCE SPADA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pesce spada a fette molto sottili
- 3 limoni
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di capperi
- 1 mazzetto di rucola
- 1 filo di olio d'oliva
- 1 spolverata di pepe bianco

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.