

PESCE SPADA IN CARPACCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carpaccio di pesce spada,
- 150 g di pomodori pachino ben maturi,
- basilico,
- 1/2 limone (succo),
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spruzzata di pepe bianco,
- 1 pizzico di sale.

Preparate su un piatto da portata le fette di pescespada condite col limone e con una spruzzata di pepe bianco e mettetele in frigo.

Tagliate i pomodori e scottateli in olio d'oliva col basilico tritato e un pizzico di sale.

Fate cuocere per qualche minuto, poi passateli al passaverdura per ottenere una salsa omogenea e priva di bucce, che farete ritirare a fuoco medio se troppo liquida.

Servite il pesce accompagnato dalla salsa ben raffreddata.