

Carpaccio di spada al pepe rosa rosa

Il **carpaccio di spada al pepe rosa** è un antipasto a base di pesce spada affumicato, molto veloce e semplice da preparare, leggero, ma che apre magnificamente un pranzo o una cena a base di pesce.

Il **carpaccio di spada al pepe rosa** può essere arricchito servendolo con fettine di pane abbrustolito e, per i più golosi, qualche fiocchetto di burro.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **130Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 limone
- 1 mazzetto di erba cipollina
- Sale fino
- 100 g di insalatina mista a piacere
- 200 g di pesce spada affumicato in fette sottilissime
- Pepe rosa in bacche

PREPARAZIONE

- Preparare una salsina mescolando all'olio qualche goccia di succo di limone.
- Lavare gli steli di erba cipollina e affettarli nello spessore di pochi millimetri.
- Pulire e lavare con cura l'insalatina, metterla in una ciotola e condirla con la salsina preparata, tenendone poca da parte, e un pizzico di sale.
- Disporre nei piatti l'insalatina al centro e quindi tutto intorno il pesce spada affumicato. Cospargere il pesce con la salsina rimasta, l'erba cipollina, le bacche di pepe rosa e spicchietti di limone.
- Servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il **carpaccio di spada al pepe rosa** si può preparare con un pochino di anticipo e lasciare a temperatura ambiente prima di servirlo. Volendo, si può conservare per un giorno in frigorifero, a patto che l'insalatina venga condita solo poco prima di servire il piatto, che deve essere mantenuto per almeno mezz'ora a temperatura ambiente. Così facendo può essere anche un secondo piatto leggero da gustare fuori casa, magari al lavoro.

