

ANTIPASTI E SNACK

Carpaccio di pesce spada all'acqua di pomodoro

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Portare in tavola un **antipasto di mare elegante** e che non risulti mai gommoso o banale può sembrare una sfida, ma con la ricetta del **carpaccio di pesce spada all'acqua di pomodoro** il successo è garantito in pochissimi passi. Il segreto per un risultato da vera chef sta tutto in un taglio millimetrico e in una delicatissima marinatura di 20 minuti che esalta il sapore naturale del pesce senza mai aggredirlo.

Se la tua passione sono le preparazioni a crudo, non puoi assolutamente perderti la freschissima [Tartare di pesce spada](#) o una sfiziosa e colorata [Tartare di tonno e mango](#). Se, al contrario, preferisci i grandi piatti cotti della nostra tradizione, lasciati conquistare dal profumato [Pesce spada alla siciliana](#)

oppure dall'intramontabile [Pesce spada al forno](#).

Vuoi preparare una cena davvero speciale e gourmet? Allora l'ideale è la [Tagliata di pesce spada su letto di stracciatella](#), mentre per stupire gli ospiti con qualcosa di goloso e inaspettato, metti in padella i [Saltimbocca di pesce spada](#). Infine, se cerchi l'abbinamento perfetto per i primi piatti domenicali, porta in tavola dei ricchi [Paccheri con pesce spada e gamberetti](#) o le sempre saporite [Linguine alla puttanesca con pesce spada](#). Indossa il grembiule, preparati a tagliare e scopri come rendere perfetto il tuo antipasto!

INGREDIENTI PER IL CARPACCIO DI PESCE SPADA

TRANCIO DI PESCE SPADA freschissimo e già abbattuto - 400 gr

ACQUA DI POMODORO preparata in precedenza - 200 ml

SCORZA DI LIME non trattato - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE IN FIOCCHI

PEPE BIANCO o rosa -

PREPARA IL CARPACCIO DI PESCE SPADA

1 **Assicurati** che il trancio di pesce spada sia ben freddo; se necessario, tienilo in freezer per circa 15-20 minuti prima di tagliarlo, così manterrà una consistenza soda che ti aiuterà tantissimo nel taglio.

Affetta il pesce spada ricavando delle fette sottilissime con l'aiuto del tuo coltello ben affilato (o passalo all'affettatrice se preferisci un taglio millimetrico).

Disponi le fettine appena tagliate sul piatto da portata, creando un unico strato senza sovrapporle troppo per garantire una marinatura omogenea.

Bagna tutto il carpaccio in modo uniforme con l'[acqua di pomodoro](#) che hai preparato.

2 **Copri** il piatto con della pellicola trasparente per alimenti.

Riponi la preparazione in frigorifero e lasciala marinare indisturbata per esattamente 20

minuti.

Tira fuori il carpaccio dal frigorifero subito prima di servirlo ai tuoi ospiti.

Guarnisci il piatto distribuendo in superficie una bella grattugiata di scorza di lime fresco, qualche ciuffetto di finocchietto selvatico, un filo di buon olio extravergine d'oliva e una spolverata di sale in fiocchi.

IDEE ALTERNATIVE

Idea WOW: Aggiungi delle piccole perle di aceto balsamico o del caviale di tartufo sopra il carpaccio per un effetto visivo e gustativo degno dei migliori ristoranti.

Variante profumata agli agrumi: Se non hai l'acqua di pomodoro, sostituiscila emulsionando succo d'arancia bionda, pompelmo rosa e un filo d'olio.

Senza glutine e senza lattosio: Questa meravigliosa ricetta a base di pesce spada freschissimo, lime e olio è naturalmente priva di glutine e lattosio, perfetta per mettere d'accordo proprio tutti i commensali senza alcuno sforzo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Il taglio sottile è fondamentale. Per facilitarti l'operazione, assicurati che il trancio di pesce spada sia ben freddo. Mettilo in freezer per 15-20 minuti prima di affettarlo: manterrà una consistenza dura e soda che ti aiuterà tantissimo a non sfaldare le fibre durante il taglio al coltello o all'affettatrice.

Lo sfizio in più: Aggiungi qualche granello di pepe rosa leggermente schiacciato per dare una nota aromatica delicata, colorata e non troppo pungente.

L'idea per i bambini: I più piccoli spesso non apprezzano le consistenze a crudo. Prendi le loro fettine, scottale pochissimi secondi per lato in una padella rovente con un velo d'olio e servile in un panino morbido.

Idea antispreco: Dal momento del taglio ti avanzeranno sicuramente dei piccoli ritagli irregolari di pesce spada. Non buttarli assolutamente! Tritali al coltello e usali l'indomani per arricchire un semplice sugo al pomodoro con cui condire i rigatoni.

CONSERVAZIONE

Trattandosi di pesce crudo e marinato, il carpaccio di pesce spada va servito subito o comunque consumato nel più breve tempo possibile. Puoi conservarlo in frigorifero al massimo per 12 ore, avvolgendo accuratamente il piatto con della pellicola trasparente per alimenti per evitare che si asciughi o assorba odori. La congelazione del piatto finito è vivamente sconsigliata.