

SECONDI PIATTI

Carpaccio di spigola con spinaci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPIGOLA 500 gr

SPINACI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

bicchiere

LIMONE ½

SALE

PEPE NERO

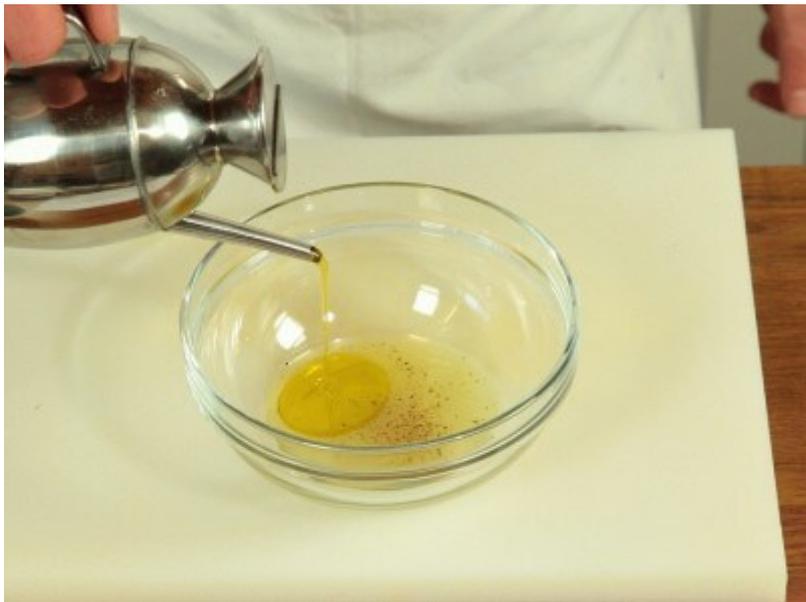
Il carpaccio di spigola con gli spinaci può essere servito sia come antipasto che come secondo, e questo dipende molto dalla grandezza delle porzioni. Il suo gusto è molto particolare, ma al tempo stesso fresco e delicato e di sicuro è perfetto per una cena importante. Un piatto di mare equilibrato e ricco che di sicuro non passerà inosservato. Provate la nostra versione, e vedrete che soddisfazione.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il carpaccio di pesce, sfilettate e spinate la spigola: disponete i filetti tagliati a fettine in quattro piatti piani su di un letto di spinaci freschi.



- 2 Condite con la vinaigrette ottenuta emulsionando l'olio extravergine d'oliva con succo di limone e condita con sale e pepe.





3 Spolverizzate con una manciata di pepe bianco.

CONSIGLI

Quanto tempo posso conservare questo carpaccio?

Puoi conservare il carpaccio per un giorno in frigorifero in un contenitore ermetico.

Gli spinaci posso essere anche cotti?

È meglio utilizzare i freschi in modo da conferire croccantezza al piatto che altrimenti risulterebbe monotono!

Posso usare del tonno affumicato?

Sì puoi usare tutti i tipi di pesce che possono essere sfilettati facilmente a patto che siano freschissimi!

Mi daresti altre ricette con la spigola?

Sul sito ce ne sono tantissime, ma qui ti lascio due piatti molto buoni: [spigola al limone](#) e [ravioli alla spigola](#)