

ANTIPASTI E SNACK

Pesce spada marinato

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g di pesce spada tagliato a fettine sottili
4 limoni
pepe macinato
olio extravergine d'oliva
insalata rossa per guarnire
carote tagliate a julienne per guarnire.

PREPARAZIONE



2 Spremere i limoni e mettere il succo in un contenitore insieme con un po' d'olio e il pepe, emulsionare il tutto. Adagiare nella marinata il pesce spada e lasciarlo marinare per un giorno in frigorifero.

Poi disporre nel piatto con foglie di insalata e carotine.



NOTE