

# Carpaccio di pesce spada affumicato

Il **carpaccio di pesce spada affumicato** è un antipasto a base di pesce veloce da preparare, semplice e poco calorico. Si adatta bene ad aprire una cena a base di pesce oppure può essere anche un secondo piatto leggero, raddoppiandone le dosi e servendolo con crostini di pane.

Per la buona riuscita del **carpaccio di pesce spada affumicato** è importante che il pesce spada affumicato sia di ottima qualità. Se si vuole conservare questo piatto per un giorno, coprirlo accuratamente e conservarlo nel frigo, ma senza condire la rucola. Lasciarlo per almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di servire.

## INFORMAZIONI

- **4** persone
- **115Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 200 g di pesce spada affumicato
- Olio extravergine di oliva
- Mezzo limone
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di rucola
- 8 olive nere
- 8 olive verdi
- Sale

## PREPARAZIONE

- Distribuire il pesce spada in due piatti. Condirlo con un filo d'olio extravergine di oliva e qualche goccia di succo di limone. Unire una macinata di pepe.
- Pulire la rucola rimuovendo la parte dura dei gambi, lavarla e asciugarla con una centrifuga da insalata.
- Scolare le olive dalla salamoia.
- Distribuire, a fianco il pesce spada, la rucola e condirla con olio e sale. Unire le olive.
- Servire accompagnando con qualche fetta di pane leggermente abbrustolito, grissini o crostini all'olio.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

