

Pesci affumicati con rucola e limone

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 80 g di rucola
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- 100 g di salmone affumicato
- 100 g di pesce spada affumicato
- 1 limone
- Pepe nero macinato al momento



PREPARAZIONE

- Pulire la rucola eliminando le foglie rovinate e la parte dura del gambo. Lavarla e asciugarla con uno strofinaccio pulito, oppure con la centrifuga da insalata.
- Mettere la rucola in una ciotola e condirla con metà olio e un pizzico di sale. Mescolare accuratamente.
- Disporre nei piatti da porzione il salmone e il pesce spada affumicato, condire con il restante olio, qualche goccia di succo di limone, pepe nero macinato al momento, disporre la rucola, qualche spicchio di limone e servire assieme a crostini di pane abbrustolito.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Questo piatto freddo è ottimo tutto l'anno, anche come antipasto. In questo caso dimezzare le dosi.

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.