

## Carpaccio di spada al profumo di bacche rosa



### Ingredienti

- 300g Pesce spada freschissimo in un'unica fetta
- qb Menta liofilizzata CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb bacche rosa CANNAMELA
- 1 limone biologico
- qb sale
- Decorazione: sedano



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
60 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Nessuna  
cottura



Kcal per  
persona  
1\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Ponete il pesce spada in congelatore per 20 minuti (vi permetterà di tagliare le fette più facilmente), quindi affettatelo sottile.
- 2** In una ciotola mescolate 2 cucchiaini di olio, 3 cucchiaini di succo di limone e poco sale.
- 3** Condite il carpaccio con l'emulsione e spolverizzatelo con un poco di menta liofilizzata CANNAMELA. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 4** Sgocciate le fettine di pesce spada dalla marinata e adagiatele nei piatti.
- 5** Condite con un filo d'olio extravergine e una macinata di bacche rosa CANNAMELA.
- 6** Decorate con fettine e foglie di sedano.