

# CANNAMELA

## Pesce spada alla griglia



### Ingredienti

- 900g pesce spada tagliato in 4 fette
- 1 cucchiaino Insaporitore per Pesce CANNAMELA
- Ingredienti per citronette
- 3 cucchiai olio extravergine di oliva
- Succo e scorza di 1 limone bio
- 1 cucchiaino prezzemolo liofilizzato CANNAMELA
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- 5g capperi tritati
- Ingredienti per servire:
- qb misticanza



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Alla griglia



Kcal per  
persona  
313\*



## Preparazione

- 1** Preparete una citronette emulsionando in una ciotola l'olio con il succo del limone filtrato.
- 2** Unite il prezzemolo liofilizzato.
- 3** Insaporite con un giro di tappomacina mix creola.
- 4** Incorporate anche i capperi tritati e un poco di scorza di limone grattugiata.
- 5** Condite i tranci di pesce spada con l'insaporitore e un filo d'olio.
- 6** Cuocete il pesce ai ferri rigirando le fette.
- 7** Quando sarà cotto, servitelo con la misticanza accompagnata con la citronette.