



## RICETTA: CARPACCIO DI PESCE SPADA AL POMPELMO ROSA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 60 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pesce spada a fettine sottili
- 80 g di pomodori secchi
- 2 limoni
- 2 pompelmi
- mezzo cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cespo di insalata riccia
- 3 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE

### Preparazione:



Metti le fettine di pesce spada in un vassoio dai bordi alti abbastanza da contenere anche il liquido della marinatura (1) Spezzetta i pomodori secchi e distribuiscili sul pesce (2), spargi lo zucchero su tutto (3).



Spremi i limoni, uno dei pompelmi e unisci i succhi. Versa sul carpaccio (4) e copri con pellicola il vassoio, prima di metterlo in frigo (5) Lascialo marinare per 20 minuti. Prepara su un nuovo vassoio un letto d'insalatina riccia (6).



### Olio consigliato:



**Fragrante**

Su questo puoi stendere le fettine marinate, dopo averle sgocciolate (7).  
Sbuccia il pompelmo rimasto e fallo a dadini (8). Dai il tocco finale al piatto guarnendo con i dadini e il prezzemolo, condisci con un filo di BERTOLLI FRAGRANTE, sale e pepe (9).