



## RICETTA: TAGLIATA DI PESCE SPADA AL PEPE ROSA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di pesce spada spesse 1,5 cm ciascuna
- 3 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale
- un cucchiaino di pepe rosa in grani

### Olio consigliato:



Gentile

### Preparazione:



Scalda un cucchiaino d'olio abbondante nel tegame e scotta il pesce spada per un minuto da entrambi i lati (1). Ora puoi salarlo. Prepara la salsina d'accompagnamento in una ciotola: versa l'olio, il succo di limone e i grani di pepe rosa (2). Mescola bene con una frusta: ecco pronta la tua emulsione (3).



Scalda il piatto e sgocciola bene i filetti di pesce (4). Tieni il coltello inclinato e taglia i filetti a fette sottili (5). Impiatta, aggiungendo infine l'emulsione preparata (6), vera protagonista del piatto.