

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON DATTERINI GIALLI E OLIVE



Ingredienti Menù

120 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X
35 g Olive taggiasche denocciolate - XL1
550 g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

q.b. Pinoli
q.b. Prezzemolo
q.b. Misticanza
150 g Carote

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Posizionare sul fondo del piatto la misticanza. Aggiungere il Pesce Spada affettato. Aggiungere i Datterini gialli, le Olive taggiasche e i pinoli. Decorare con carote tagliate a listarelle e un ciuffo di prezzemolo. Ultimare con Pepe rosa, un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.