

Carpaccio di spigola al limone verde - Categoria Secondo - Tempo 20 min - Difficoltà Facile -

Categoria : Secondo

Pubblicato da [G.P.](#) in 11/11/2010

Carpaccio di spigola al limone verde - Tempo 20 min - Difficoltà Facile - Cottura Crudo

Carpaccio di spigola al limone verde

■ Categoria Secondo ■
■ Difficoltà Facile ■
■ Cottura Crudo ■

Ingredienti

- >Pepe
- >Limoni 2 numero
- >Olio di oliva extravergine 2 cucchiaio
- >Sale
- >Spigola o branzino 50 gr
- >Pane nero
- >Cipolla di tropea 1 numero

Preparazione

500 g di fettine sottili di spigola,

2 limoni verdi,

pane nero,

2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva,

sale,

1 cipollotto di Tropea,

pepe.

Allarga le fette in un grande piatto di portata. Taglia mezzo limone a fettine sottilissime e spremi il resto, filtrando il succo attraverso un colino.

Cospargi il pesce con sale e pepe e distribuisci le fettine di limone. Versa il succo a filo e lascia riposare il tutto per 20 minuti. Al momento di servire versa sul pesce il cipollotto tagliato a fettine sottilissime e irroro con l'olio. é ottimo servito con un po' di pane nero.