## <u>Carpaccio di spigola al limone verde - Categoria Secondo - Tempo 20 min - Difficoltà Facile - </u>

Categoria : Secondo

Pubblicato da <u>G.P.</u> in 11/11/2010

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

## Carpaccio di spigola al limone verde



## 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 cucchiai 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 irrora con l'olio. é ottimo servito con un po' di pane nero.