

Bruschetta con carpaccio di pesce spada

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
8 fettine pesce spada
2 limoni (succo)
Alcune bacche coriandolo
Alcune foglie rughetta
olio d'oliva
sale

Preparazione

Lasciate a macerare le fettine di pesce spada nel succo di limone con le bacche di coriandolo per 24 ore.
Bruscate il pane, conditelo con olio e sale, disponetevi 2 fette di pesce spada per ogni bruschetta e guarnite con la rughetta.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>