

PESCE SPADA AFFUMICATO CON MELONE, CAPPERI IN FIORE E OLIVE KALAMATA



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 300g pesce spada a fette affumicato
- 1 melone
- 16 Frutti del Capperi in Olio di Girasole
- 20 Olive Kalamata Marinate
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- In un piatto disporre a piacere sia il pesce spada affumicato sia il melone.
- Guarnire con i capperi e le olive, condire con olio, sale e pepe e servire.
- Si può accompagnare il piatto con dei crostini di pane e riccioli di burro.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Frutti del Capperio in
Olio di Girasole**



**Olive Kalamata
Marinate**



Fiocchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**