CARPACCIO DI PESCE SPADA CON POMODORINI GIALLI, MISTICANZA E CHIPS DI PANE

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 320g pesce spada affumicato
- 120g Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. insalata di misticanza
- 16 chips di pane
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- Tagliare all'affettatrice il pane e lasciarlo per qualche ora in una zona calda della cucina.
- Disporre su un piatto la misticanza e adagiavi sopra le fette di pesce spada.
- Guarnire con i pomodorini gialli, il pane e l'olio e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole

Olio Extra Vergine di Oliva