



## **TATAKI DI PESCE SPADA**

### **Ingredienti**

Pesce spada  
Passito di primitivo ridotto  
30 gr di zucchero  
Sesamo  
Cime zucchini  
Ricotta fresca  
Olio evo

### **Procedimento**

Tagliare il pesce spada in 4 pezzi, spennellarlo con olio evo, sale e pepe, passarlo nel sesamo.

Scottare il pesce spada sui 4 lati in una padella antiaderente e lasciare riposare.

Scottare le cime di zucchini in acqua bollente e riempirle con la ricotta fresca.

Servire il tataki tagliato e il passito e le cime di zuccina ripiena.