



LINGOTTO DI SPADA CON ANGURIA

Ingredienti

200 gr. di pesce spada a carpaccio
300 gr. di anguria
spray di aceto al vino bianco
zucchero moscovado
sale a scaglette
olio extravergine di oliva

Procedimento

Tagliare a cubi l'anguria, spolverare con dello zucchero, rivestire con il pesce spada.
Salare e vaporizzare l'aceto.
Ultimare con olio evo.