

PESCE SPADA MARINATO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pesce spada a fette sottili,
- 4 funghi champignon,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 5 cucchiaini di succo di limone,
- sale,
- pepe.

Emulsionare 3 cucchiaini di olio d'oliva con 4 cucchiaini di succo di limone e versare sul pesce spada.

Salare, pepare e lasciare marinare per 3 ore.

Affettare i funghi e spruzzarli di limone.

Coprire le fette di pesce spada con i funghi e servire.