

# Carpaccio di pesce spada con salsa verde alla senape

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 10 min **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:** Basso **Difficoltà:** Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + 20 minuti di riposo

Il carpaccio di pesce spada con salsa verde alla senape è un secondo piatto fresco, leggero e sfizioso, adatto alle calde serate estive.

La salsa verde alla senape con la quale viene accompagnato, è ottenuta con olio, prezzemolo, pinoli, aceto e senape all'antica che, con i suoi semi interi e croccanti, rende questo condimento particolarmente saporito e adatto ad accompagnare la carne del pesce spada, dal gusto naturale non troppo pronunciato.



## Ingredienti

>> <b>Aceto</b> di vino bianco 1 cucchiaino	>> <b>Prezzemolo</b> 1 mazzetto
>> <b>Olio</b> extravergine di oliva 1/2 bicchiere	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Pesce spada</b> carpaccio (fresco o affumicato), 400 gr	>> <b>Senape</b> all'antica 2 cucchiaini
>> <b>Pinoli</b> 20 gr	

## Preparazione



Per preparare il carpaccio di pesce spada con salsa verde alla senape iniziate preparando la salsina: ponete in un mixer il mazzetto di prezzemolo, aggiungete quindi i pinoli (1), un cucchiaino di aceto di vino bianco (2) e l'olio extravergine di oliva e frullate fino ad ottenere una salsa omogenea e cremosa;



versate la salsa ottenuta in una ciotolina, aggiustate di sale (4) e unite due cucchiaini di senape all'antica (5), mescolate bene per amalgamarla. E' importante che non mettiate la senape all'antica nel frullatore insieme agli altri ingredienti, poiché non

dovete sminuzzare i suoi semini, che devono rimanere invece interi e croccanti.

Disponete il carpaccio di pesce spada su un letto di insalatina, spennelatelolo con dell'olio per evitare che secchi (6) e cospargetelo con la salsa appena preparata, lasciate insaporire il tutto per 20 minuti e poi servite, meglio se a temperatura ambiente.

## Consiglio

Se per voi il sapore della senape all'antica è troppo acidulo, nella preparazione della salsina potete omettere il cucchiaino di aceto o sostituirlo invece con un cucchiaino di crema di aceto balsamico che renderà il condimento meno agre.

## Il consiglio del sommelier



Il pesce spada è uno dei pesci ideali da utilizzare come carpaccio, grazie alla sua carne soda e compatta. Poiché il suo sapore non è particolarmente intenso, l'abbinamento deve considerare soprattutto la salsa verde alla senape. La leggera piccantezza della senape insieme all'aceto e al prezzemolo creano una salsina con tendenza acida, che risulterà molto saporita. L'abbinamento ideale è un vino morbido e di media corposità, in grado di attutire le pungenze ed allo stesso tempo accompagnare la consistenza del piatto. La tendenza dolce dei pinoli e del pesce richiedono inoltre che il vino sia fresco e sapido. Vi consigliamo due abbinamenti a seconda che scegliate il pesce spada fresco o affumicato. Nel primo caso la scelta ideale è un vino bianco fermo come l'Arneis. Nel caso invece scegliate la versione affumicata l'abbinamento si sposta sulle delicate bollicine dei Satèn Franciacorta.

Abbinamento consigliato da Callmewine.com