

PESCE SPADA MARINATO CON POMODORINI E OLIVE

Tempo occorrente circa 40 minuti

Ingredienti per 4 persone:

300 g di trance di pesce spada già marinate
12 pomodorini maturi e sodi
100 g di olive nere
Foglioline di menta fresca
Olio extra vergine di oliva
sale

Preparazione:

Lavate e tagliate a spicchietti i pomodorini e versateli in una terrina.

Unite le olive nere snocciolate e ridotte a pezzettini.

Aggiustate di sale, profumate con le foglie di menta sminuzzate e mescolate delicatamente. Irrorate con l'olio.

Salate leggermente le trance di pesce spada da ambo le parti, disponetele su un piatto di portata e distribuitevi uniformemente la dadolata di pomodori.

Lasciate macerare per circa mezz'ora e servite fresco in tavola.