

# PESCE SPADA AFFUMICATO CON MELONE, CAPPERI IN FIORE E OLIVE KALAMATA



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 300g pesce spada a fette affumicato
- 1 melone
- 16 Frutti del Capperi in Olio di Girasole
- 20 Olive Kalamata Marinate
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

## PROCEDIMENTO

- In un piatto disporre a piacere sia il pesce spada affumicato sia il melone.
- Guarnire con i capperi e le olive, condire con olio, sale e pepe e servire.
- Si può accompagnare il piatto con dei crostini di pane e riccioli di burro.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Frutti del Cappero in  
Olio di Girasole**



**Olive Kalamata  
Marinate**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Pepe Nero Macinato  
Grosso**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**