





08 / **Secondi piatti**

# PESCE SPADA AFFUMICATO CON SALSA CIPRIANI

 90 MIN /  MEDIA

**Ingredienti per 4 persone:**

600 g pesce spada affumicato

**Per la guarnizione:**

100 g pasta fillo

30 g valeriana

30 g rucola

30 g radicchio rosso trevigiano  
con foglia fine e lunga

10 g aneto

30 g insalata riccia

60 g pomodoro Pachino

10 g capperi ciliegia

50 ml olio extravergine d'oliva  
del Garda

sale, pepe, q.b.

30 cl aceto di vino bianco

**Per la salsa:**

3 tuorli d'uovo

200 ml olio d'oliva delicato

1 cucchiaio di succo di limone

sale, q.b.

pepe bianco, q.b.

2 cucchiai di panna fresca

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di salsa Worcester

1 cucchiaio di brandy

Preparare la salsa Cipriani iniziando a fare una maionese con 3 tuorli, 2 dl di olio di oliva delicato, 1 cucchiaio di succo di limone, sale e pepe bianco. Unire alla maionese 2 cucchiai di panna fresca, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di salsa Worcester e 1 cucchiaio di brandy e mescolare. La salsa, creata appositamente da Giuseppe Cipriani, proprietario dell'Harry's Bar di Venezia, per condire il suo carpaccio di manzo, è ottima per insaporire carpacci di pesce come nel nostro caso.

Preparare un'insalata con la valeriana, la rucola, il radicchio rosso, l'aneto, l'insalata riccia, il pomodoro Pachino e i capperi ciliegia, condirla con olio extravergine d'oliva, aceto, sale e pepe.

Con la pasta fillo fare delle coppette e riempirle con l'insalata. Mettere in un piatto il pesce spada a fettine e la coppetta di pasta fillo e condire con la salsa Cipriani.