



Carpaccio di pesce spada scottato

La tradizione culinaria italiana è divenuta celebre in tutto il mondo non solo per via dei suoi sapori particolarmente apprezzati, ma anche e soprattutto perché si basa sulla dieta mediterranea, che è considerata una delle più salutari.

Di seguito è riportata la ricetta di un piatto tipico della cucina italiana: un interessante testo regolativo per chiunque volesse fare propria questa tradizione.

Difficoltà: bassa

Stagione: tutto l'anno

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 1 minuto

Tempo di marinatura: 2 ore

Ingredienti per quattro persone:

- ✓ 400 g di pesce spada tagliato a fette sottili
- ✓ 1 spicchio di aglio
- ✓ 1 ciuffetto di menta
- ✓ succo di 1 limone
- ✓ succo di 1 arancia
- ✓ 1 arancia non trattata
- ✓ olio extravergine di oliva
- ✓ sale e pepe

Preparazione

- 1 Disporre le fette di pesce spada in una pirofila, cospargendo ogni strato con una macinata di pepe, l'aglio sbucciato e tritato con la menta, un filo di olio e il succo degli agrumi.
- 2 Fare in modo che tutte le fette siano coperte, e poi fare marinare in frigorifero per circa due ore.
- 3 Trascorso questo tempo, scolare con cura le fette di pesce spada dalla marinatura. Poi passarle in una padella antiaderente ben calda, scottandole appena su entrambi i lati (al massimo mezzo minuto per parte) e salarle leggermente.
- 4 Disporre le fette di pesce spada scottate sui piatti, decorarle con l'arancia tagliata a fette e servire, accompagnando a piacere con insalata verde e rossa.

(Tratto AA.VV., *1000 ricette della cucina italiana*, Rizzoli, Milano, 2010)



COMPETENZE LESSICALI

6. La ricetta presentata indica la preparazione di:
 - a. un antipasto.
 - b. un primo piatto.
 - c. un secondo piatto.
 - d. un contorno.

7. Quale espressione può essere utilizzata come sinonimo del verbo *marinare*?
 - a. Lasciare asciugare.
 - b. Immergere.
 - c. Lasciare a bagno.

8. Quale verbo può essere utilizzato come sinonimo dell'espressione «passarle in una padella antiaderente ben calda»?
 - a. Rosolare.
 - b. Condire.
 - c. Friggere.

PRODUZIONE

9. Nella tua famiglia esiste un piatto a cui siete particolarmente legati? Uno che fa parte della vostra tradizione? Facendoti aiutare dai tuoi genitori, scrivine la ricetta, prendendo spunto dal testo regolativo letto.