



Secondi Tradizionali

PESCE SPADA ALLA SICILIANA



Ingredienti

2 spicchi d'Aglio Bianco
Piacentino
.....
500 g di pesce spada a fette
.....
250 g di pomodorini
.....
2 cucchiai di olive nere
.....
1 cucchiaio di capperi
.....
Peperoncino (q.b.)
.....
Origano (q.b.)
.....
Basilico (q.b.)
.....
Olio extravergine d'Oлива(q.b.)
.....

Procedimento

- In una padella antiaderente mettete l'olio d'oliva, il peperoncino, i due spicchi d'Aglio Bianco Piacentino, i capperi, le olive e fate rosolare per qualche minuto.
- Aggiungete i pomodorini tagliati a metà, il basilico e l'origano e lasciateli cuocere per 10 minuti con il coperchio.
- Unite in padella le fette di pesce spada e proseguite la cottura per altri 10 minuti, girandole un paio di volte.
- Impiattate e servite il vostro pesce spada ancora caldo.