

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

pesce spada alla pizzaiola

Strawberry · Friday, October 15th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 4 tranci di pesce spada fresco
- 500 gr pomodorini pachino
- 20 olive nere
- 30 gr capperi
- 10 gr origano in polvere
- mezzo bicchiere di vino bianco
- uno spicchio di aglio
- mezzo peperoncino piccante
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Disponete in una ciotola, l'aglio tagliato finemente, un cucchiaino di origano, sale, il peperoncino tagliato a pezzettini piccoli, aggiungete 4 cucchiaini di olio e mescolate energicamente, fino ad ottenere un'emulsione densa e fluida. togliete la pelle dai tranci di pesce spada, disponeteli sopra una teglia, versateci sopra l'emulsione, coprite con la pellicola e lasciate riposare almeno un'ora. Lavate i pomodorini, divideteli a metà, conditeli con un cucchiaino di origano, le olive nere e i capperi tagliati a pezzettini, il sale. Scolate i tranci, sistemate in una padella e lasciateli rosolare per alcuni minuti, bagnate con il vino bianco e fate evaporare completamente, abbassate la fiamma, versateci i pomodorini conditi, coprite e fate cuocere per 10 minuti.

This entry was posted on Friday, October 15th, 2010 at 3:58 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

