

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Pesce spada con pachino

Strawberry · Wednesday, July 11th, 2012

**Ingredienti:**(4 persone)

- 800gr di pesce spada a fette
- 200gr pomodorini pachino
- una manciata di capperi
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In un'ampia padella, versate un filo di olio, quando l'olio è caldo disponeteci le fette di pesce spada, rosolateli da entrambi i lati per alcuni minuti. lavate e fate a pezzettini i pomodorini, aggiungeteli alle fette di pesce spada, salate e pepate, coprite e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Disponete il tutto su di un piatto da portata e cospargete con i capperi.

This entry was posted on Wednesday, July 11th, 2012 at 9:33 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.