

SECONDI PIATTI

Agghiotta di pesce spada

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

6 tranci di pesce spada
1 bicchiere di olio d'oliva
1 cipolla
500 g di olive verdi
25 g di pinoli
25 g di uva sultanina
2 cucchiaini di capperi
2 spicchi d'aglio
1 costa di sedano
1 foglia di basilico
1 mestolo di brodo
crostini di pane
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Acquistate sei bei tranci di pesce spada. Infarinateli e fateli dorare nell'olio d'oliva.

Scolateli bene e teneteli in caldo.

Nell'olio di frittura, fate soffriggere una cipolla finemente affettata, alla quale poi unirete le olive verdi snocciolate e tagliuzzate, i pinoli, l'uva sultanina fatta rinvenire in acqua tiepida, i capperi dissalati, l'aglio tritato, il sedano ridotto a piccoli pezzi, il basilico, sale e pepe.

Fate cuocere ancora per qualche minuto, poi, in una pirofila, disponete i tranci di pesce spada e copritele con la salsa preparata, diluendola con un mestolo di brodo.

Completate la cottura a forno a 180°C per 10 minuti, lasciate riposare, quindi servite con crostini di pane tostato e aromatizzato all'aglio.

NOTE

Con lo stesso procedimento di cottura si possono utilizzare totani o calamari.