

SECONDI PIATTI

## Brasato di pescespada

LUOGO: [Oceania](#) / [Polinesia Francese](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

675g di patate dolci  
sbucciate ed affettate  
2 spicchi d'aglio schiacciati  
225g carote affettate  
225g di pomodori tritati  
2 cipolle tritate  
1 cucchiaino di semi di finocchio  
1 bouquet garni  
150ml di vino bianco  
sale e pepe  
900g di polpa di pescespada tagliato in cubi  
grossi

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 180°C e ungete leggermente una teglia profonda. Mettete l'aglio, le carote, i pomodori, le cipolle, le erbe, il vino, il sale ed il pepe in una casseruola di medie

dimensioni, coprite con un coperchio e cuocete il tutto a fuoco medio per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, portate ad ebollizione una grande casseruola con dell'acqua salata, aggiungetevi le fette di patate dolci e cuocete per circa 10 minuti.

Scolate le fette di patate e disponetele sul fondo della teglia preparata. Aggiungetevi uno strato di verdure e, sopra, uno strato di pesce.

Infornate per 30 minuti. Servite il piatto caldo.