

SECONDI PIATTI

## Pesce spada al gratin

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

4 fette di pesce spada  
1 pugno di pangrattato  
poco prezzemolo  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
4 pomodori  
1 spicchio di aglio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Ungete una pirofila con 2 cucchiaini di olio.



**2** Mettete il pesce spada nella pirofila.



**3** Tritare poco prezzemolo e mettetelo in una ciotola con il pangratto, sale e pepe e mescolare.



4 Tagliare a pezzettini i pomodori, tritare l'aglio e poco prezzemolo.



5 Disponete il pomodoro, il prezzemolo e l'aglio sulle fette di pesce spada.

Irrorate con 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e salate.



6 Pepate.



7 Infine cospargete con il pangrattato condito.



8 Infornate a 180°C per circa 15-20 minuti.

