

SECONDI PIATTI

Pesce spada al pepe rosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 2 fette pesce spada
- 2 cucchiai d'olio
- 1/2 bicchiere di aceto vino bianco
- alghe
- sale
- 1 aglio
- foglioline menta
- pepe rosa in grani

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una pirofila da forno il pesce adagiato su un letto di alghe, condite con l'olio, l'aceto, l'aglio tagliato a pezzetti, la menta, il pepe rosa in grani e salate delicatamente.



2 Infornate per 15 minuti a 180°.

A metà cottura controllate ed irrorate con il sughetto che si sarà formato sul fondo della pirofila.



