

SECONDI PIATTI

Pesce spada alla ghiotta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PESCE SPADA 1 kg
CIPOLLE 50 gr
OLIVE VERDI 100 gr
SALSA DI POMODORO PRONTA 250 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
CAPPERI 30 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio d'oliva, aggiungete i capperi e le olive snocciate e dopo qualche minuto la salsa di pomodoro e il prezzemolo.



2 Disponete nella padella le fette del pesce spada e condite con sale e pepe, fate cuocere 15 minuti circa a fiamma bassa, bagnando col sugo di cottura.

