

SECONDI PIATTI

Pesce spada alla pizzaiola

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PESCE SPADA fette - 4
POMODORI CILIEGINI 500 gr
OLIVE NERE 20
SPICCHIO DI AGLIO 3
ORIGANO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

Pesce spada alla pizzaiola, un piatto leggero e allo stesso tempo gustosissimo. Il pesce spada, ingrediente nostrano cucinato come solo noi italiani sappiamo fare: un po' di pomodorini, del buon origano, del buon olio e delle olive nere. Che volete di più? Un secondo piatto facile e gustoso perfetto per una sera in famiglia o un pranzo con gli amici! Ecco come fare il pesce spada alla pizzaiola in maniera perfetta! Se amate i secondi piatti di mare, vi lasciamo qui un'altra ricetta: [orata al forno](#), un grande classico che non passa mai di moda!

PREPARAZIONE

1 Scaldate un fondo d'olio extravergine d'oliva in una padella.



2 Nel frattempo lavate e tagliate i pomodorini a metà.



3 Quando l'olio è ben caldo, aggiungete i pomodorini alla padella e fateli saltare.



4 Insaporiteli con l'aglio tagliato a lamelle e l'origano secco; salate adeguatamente.



- 5 Mentre i pomodorini continuano la cottura, tagliate il pesce spada in fette e ciascuna fetta in due.



- 6 Aggiungete l'acqua ai pomodorini e protraete la cottura.



- 7 Scaldate un giro d'olio in una padella possibilmente in ferro e fatevi rosolare il pesce spada; salare.



- 8 Unite i pomodorini alla padella con il pesce spada e fate insaporire per una decina di minuti.



9 Aggiungete in padella del prezzemolo fresco tritato.

Unire le olive nere denocciolate solo nelle ultimi minuti di cottura.



10 Servite il pesce spada alla pizzaiola ben caldo.