

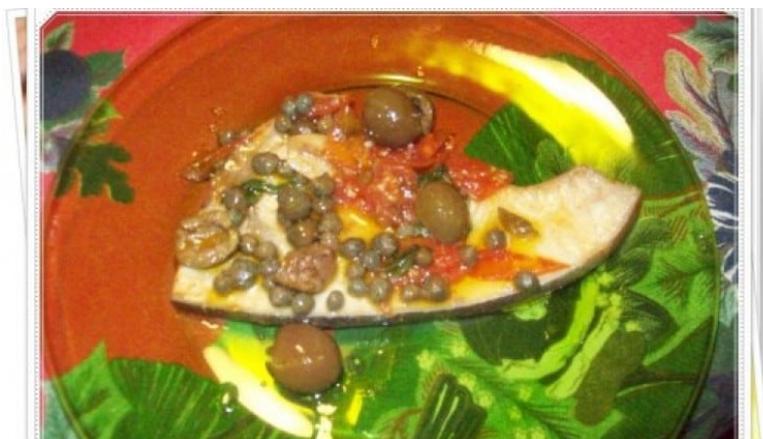
SECONDI PIATTI

Pesce spada apparecchiato

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

fette pesce spada
pomodorini
olive verdi snocciate
capperi
vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
aglio
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Fate dorare l'aglio nell'olio caldo.



2 Unite i pomodorini lavati e tagliati.



3 Fate cuocere un po' i pomodorini ed aggiungete le fette di pesce spada.



4 Lasciate insaporire ed aggiustate di sale e pepe.



5 Dopo un paio di minuti, aggiungete i capperi e le olive.



6 Insaporite bene il tutto.



7 Sfumate con il vino e lasciate cuocere per 10 minuti circa.



8 A cottura ultimata, distribuitevi sopra del prezzemolo fresco.

