

SECONDI PIATTI

# Pesce spada arrosto

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

800 g di pesce spada a fette  
1 dl olio extravergine d'oliva  
peperoncino piccante in polvere  
2 spicchi d'aglio  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Spellate, spinare e lavare le fette di pesce spada, ponetele in una teglia, versatevi l'olio, conditele con sale, peperoncino piccante in polvere e pezzettini d'aglio e mettete in forno fino a quando diventeranno di color oro.