

SECONDI PIATTI

## Pesce spada 'o sammurigghiu

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



### INGREDIENTI

4 belle fette di pesce spada  
2 spicchi d'aglio  
olio extra vergine di oliva  
un grosso limone  
origano  
sale e (a piacere) prezzemolo.

### PREPARAZIONE

- 1 Arrostire sulla brace le fette di pesce spada e conditele con un sughetto formato da abbondante olio, aglio tritato, succo di limone, origano, prezzemolo e sale (il famoso sammurigghiu).