

SECONDI PIATTI

Pesce spada piccante

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



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.