

SECONDI PIATTI

Pescespada alla Siciliana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 2 fette di pescespada di 300 g. ciascuna
- 4 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere d'olio
- 4 acciughe
- prezzemolo
- 2 pomodori
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e asciugare le fette di pescespada. Rosolare l'aglio con l'olio sbucciati, privati dei semi e tagliati a pezzi e, dopo un po', il vino bianco e il pescespada. Condire con sale e pepe. Coprire e far cuocere a fuoco lento per 1/2 ora.