

SECONDI PIATTI

Pescespada Kharia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pesce spada
1 cuore di merluzzo
1 peperone verde
1 peperone rosso
1 cipolla
aglio
2 cucchiaini di zenzero in polvere
1 pomodorino
salsa di pomodoro
1 cucchiaio farina
salsa di soia
vino

PREPARAZIONE

1 Friggete il pesce.



2 Mettete da parte.



3 Nella stessa padella aggiungere l'aglio e le verdure mondare e tagliate.

Fate appassire.



4 Aggiungete un cucchiaio di farina,





5 Mescolate per due minuti.



6 Aggiungere qualche goccia di soia e vino.



7 Aggiungete poca salsa di pomodoro.



8 Aggiungere il pesce precedentemente fritto e terminate la cottura per pochi minuti.

Emulsionate un uovo con parte della salsa.



9 Servite

