

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

