

SECONDI PIATTI

Pescespada 'nsalamorigghiu'

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

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



INGREDIENTI

800 g di pesce spada a fette.

PER LA MARINATA

olio extravergine d'oliva

succo di un limone

origano

prezzemolo

1 spicchi d'aglio

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ungete la griglia, ponetela sul fuoco (meglio sarebbe la brace) e appena calda, fatevi cuocere il pesce spada.

Servitelo condendolo con una marinata d'olio, succo di limone, origano, prezzemolo e aglio tritati, pepe e sale.