

SECONDI PIATTI

Pesce spada alla siciliana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **pesce spada alla siciliana** è un [secondo piatto](#) tradizionale della [cucina siciliana](#). Questa saporita **ricetta** combina in modo magistrale **sapori mediterranei** e **ingredienti freschi** tipici della regione. Il **pesce alla siciliana** è noto per la sua **semplicità** e per l'uso di **ingredienti di alta qualità**, la **cottura in padella** lo elegge a pieno titolo **ricetta salvacena** adatta a tutte le stagioni!

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare un ottimo **pesce spada alla siciliana** con le tue mani.

Guarda anche queste **ricette di pesce**, potrebbero piacerti:

[Nasello in crosta di zucchine e patate](#)

[Sogliola alla mugnaia](#)

[Polipetti affogati](#)

[Merluzzo al forno](#)

[Orata all'acqua pazza](#)

INGREDIENTI PER FARE IL PESCE SPADA ALLA SICILIANA

PESCE SPADA già tagliato a tranci - 600 gr

OLIVE AL FORNO oppure olive nere in
salamoia - 200 gr

VINO BIANCO SECCO 150 gr

POMODORINI 500 gr

CAPPERI SOTT'ACETO 2 cucchiaini da
tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE FINO

PREZZEMOLO oppure basilico -

COME FARE IL PESCE SPADA ALLA SICILIANA

- 1 In una padella capiente versa un giro d'olio e metti a imbiondire uno spicchio d'aglio. Unisci i pomodorini lavati e tagliati a metà, aggiusta di sale, mescola e lascia cuocere con il coperchio per circa 5-6 minuti, giusto il tempo di farli appassire.





2 Ora unisci le olive e i capperi sciacquati, mescola e adagia i tranci di spada, scottandoli

brevemente da ambo i lati e aggiustando con un pizzico di sale (poco perché ci sono già i capperi molto saporiti).







- 3** Copri i tranci con un poco di intingolo per farli ben insaporire e sfuma con il vino bianco, lasciando evaporare la parte alcolica fino a non sentirne più l'odore, quindi copri e termina la cottura a fiamma vivace per qualche minuto. Se desideri un sughetto ben ristretto, non coprire.

Termina con una spolverata di prezzemolo fresco o basilico.





CONSIGLIO

Puoi arricchire questo piatto con i pinoli tostatati e l'uvetta, terminando la cottura in forno anziché in padella.

COME CONSERVARE IL PESCE SPADA ALLA SICILIANA

Conserva il pesce spada alla siciliana in frigorifero, all'interno di un contenitore in vetro per alimenti, per massimo 2 giorni.