

SECONDI PIATTI

Pesce spada arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

800 g di pesce spada a fette
1 dl olio extravergine d'oliva
peperoncino piccante in polvere
2 spicchi d'aglio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Spellate, spinate e lavate le fette di pesce spada, ponetele in una teglia, versatevi l'olio, conditele con sale, peperoncino piccante in polvere e pezzettini d'aglio e mettete in forno fino a quando diventeranno di color oro.