

SECONDI PIATTI

# Pesce spada con i pomodorini

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

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



## INGREDIENTI

2 fette di pesce spada fresco  
olio extra vergine d'oliva  
succo di limone  
10 - 12 pomodorini pachino  
1 ciuffo di prezzemolo  
basilico  
sale e pepe q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Prendete le fette di pesce e lavatele sotto l'acqua corrente, tamponandole appena con un foglio di carta assorbente.

Emulsionate 2/3 cucchiaini d'olio, con abbondante succo di limone, il prezzemolo tritato e 2 foglie di basilico.

Tagliate i pomodorini a metà e tuffateli nel guazzetto.

Scaldate una padella antiaderente, adagiatevi il pesce unendo il guazzetto.

Fate cuocere da entrambe le parti per circa 7/8 min (la cottura dipende dall'altezza delle

fette).

BUON APPETITO