

SECONDI PIATTI

Pesce spada gratinato

di: *Rita*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 4 fette di pesce spada olio
- 2 limoni grattugiati
- 300 g di pangrattato
- 2 spicchi d'aglio
- 100 g di pecorino o grana grattugiato
- prezzemolo q.b.
- 50 g di pinoli.

PREPARAZIONE

1 Lavare il pesce asciugarlo con della carta assorbente preparare il pangrattato, con il trito di pinoli l'aglio tritato il limone grattugiato, il prezzemolo, il formaggio quale preferite, si puo' anche mischiare.

Prendere le fette di spada passarle prima nell'olio e poi sull'impasto ottenuto di mollica. Mettere in forno a 200°per 30 minuti circa. Si dovra' dorare ed è pronto