

SECONDI PIATTI

Pesce spada 'o sammurigghiu

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

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



INGREDIENTI

4 belle fette di pesce spada
2 spicchi d'aglio
olio extra vergine di oliva
un grosso limone
origano
sale e (a piacere) prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Arrostire sulla brace le fette di pesce spada e conditele con un sughetto formato da abbondante olio, aglio tritato, succo di limone, origano, prezzemolo e sale (il famoso sammurigghiu).