

SECONDI PIATTI

## Spiedino di pesce spada

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

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



Spiedino di pesce spada: un piatto greco semplice e leggero ma anche tanto saporito. Perfetto se avete voglia di una cena particolare ma non avete voglia di stare delle ore in cucina. Una ricetta da provare! Si fa velocemente e il suo successo è assicurato.

Provate questa ricetta e diverrà presto, ne siamo sicuri, un vostro cavallo di battaglia! Seguite i nostri consigli e verrà ottimo proprio come è venuto a noi! E se amate gli spiedini di pesce, avete mai provato a farli con i [calamaretti spillo](#)?

### INGREDIENTI

PESCE SPADA 500 gr

POMODORI 2

PEPERONI VERDI 2

CIPOLLE 2

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce spada in cubi e fate lo stesso anche con i pomodori, i peperoni e le cipolle. Mescolate gli ingredienti con l'olio, l'origano, il sale e il pepe. Passate in piccoli spiedini o bastoncini di legno i pezzi di pesce spada, di pomodori, di peperoni e di cipolle. Fateli cuocere sulla brace raccogliendo il sughino che sgocciola per versarlo sugli spiedini quando li servirete.