

PESCHERIA CALVISI

RICETTA DEL GIORNO

"PESCE SPADA ALLA SICILIANA"

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400g di pesce spada, 300g di pomodorini, 50g di olive verdi, 1 spicchio d'aglio, 10g di pinoli, olio, origano, sale e pepe.

PREPARAZIONE:

In una padella versate l'olio e fate insaporire uno spicchio d'aglio già sbucciato. Tagliate i pomodorini a metà e aggiungeteli dopo qualche minuto nella padella con sale e origano... cucinate il tutto per una decina di minuti.

Tagliate le olive denocciolate a rondelle e aggiungetele al sughetto. Eliminate lo spicchio d'aglio e aggiungete il pesce spada lasciandolo cuocere per qualche minuto per lato.

Una spolverata di pepe a fine e cottura, i pinoli precedentemente tostati...e via con l'impiattamento.

BUON APPETITO!

