

Agghiotta di pesce spada

Ingredienti: (per 4 persone)

pesce spada (4 fette da circa 200 gr ciascuna) - 500 gr di polpa di pomodoro - 200 gr olive verdi - 30 gr uvetta - 20 gr pinoli - 20 gr capperi sotto sale (q.b.) - olio - sale - pepe.

Procedimento:

in una padella frigate le fette di pesce infarinate, e lasciarle sgocciolare su un piatto. Soffriggete a parte il sedano, la cipollotta tritati finemente, aggiungete il pomodoro, sale e pepe e cuocete per 15 minuti. Poi aggiungete l'uvetta, i pinoli, i capperi e le olive senza nocciolo. Prendete una pirofila e mettete le fette di pesce spada ricopritele con la salsa che avete preparato aggiungendo anche un po' d'acqua. Passate al forno caldo a 180° per 10 minuti.

