

RICETTA DEL GIORNO

Pesce spada a vapore

INGREDIENTI: 700 g di pesce spada in un'unica trancia, uno spicchio d'aglio, tre limoni, olio extravergine d'oliva, origano, prezzemolo tritato, sale, pepe.

PREPARAZIONE: Sistemare la grossa trancia di pesce spada in un tegame di coccio resistente al calore. Aggiungere l'origano, una fettina di scorza di limone, sale, pepe e coprire d'olio. Cuocere a bagnomaria, con il coperchio, per due ore circa. A fine cottura, aggiungere il succo dei tre limoni, il prezzemolo e l'aglio tritati. Servire caldo, sistemandolo nel piatto di portata senza eliminare la patina biancastra che si sarà formata sulla superficie, che renderà il pesce più gustoso.