

# RICETTA DEL GIORNO

## *Pesce spada al forno*

**INGREDIENTI:** 800 g. di pesce spada in quattro fette,  
100 g. di olio extravergine d'oliva,  
peperoncino piccante in polvere, due  
spicchi d'aglio, sale.

**PREPARAZIONE:** Spellare, spinare e lavare le fette di pesce spada, porle in una teglia, versarvi l'olio, condirle con sale, peperoncino piccante in polvere e pezzettini d'aglio e mettere in forno caldo a (200°) fino a quando diventeranno dorate.