

RICETTA DEL GIORNO

Pesce spada alla menta

INGREDIENTI: *800 g. di pesce spada tagliato in quattro fette, pane casereccio raffermo grattato, due spicchi d'aglio, foglie di menta a piacere, aceto bianco, olio extravergine d'oliva, sale.*

PREPARAZIONE: Sfregare con l'aglio, salare, panare il pesce e friggerlo in olio bollente, quindi lasciarlo raffreddare su un foglio di carta paglia. Disporlo, infine, in un piatto da portata, spruzzarlo d'aceto e cospargerlo di foglie di menta. Lasciare riposare almeno per mezz'ora prima di servire.