

RICETTA DEL GIORNO

Pesce spada in salmoriglio

INGREDIENTI: 800 g di pesce spada tagliato in quattro fette, olio extravergine d'oliva, succo di un limone, uno spicchio d'aglio, origano, prezzemolo, pepe, sale.

PREPARAZIONE: Ungere la griglia, porla sulla brace e, appena calda, farvi cuocere le fette di pesce spada. Servirle condendole con una marinata d'olio d'oliva, succo di limone, origano, prezzemolo e aglio tritati, pepe e sale a piacere. Aggiungere qualche capperone tritato e un poco di scorza gratta di limone.