

## PESCE SPADA ALLA SICILIANA



Il Pesce Spada alla Siciliana è una ricetta tipica della [Sicilia](#). Si tratta di un secondo di mare molto semplice e veloce da preparare, ma con ingredienti tipici della regione che lo rendono un piatto davvero speciale. Questa ricetta, nota anche come “pesce spada alla messinese”, è originaria della Sicilia orientale, precisamente di Messina. Il sughetto delizioso di questa ricetta è ottimo per fare la scarpetta e può diventare un condimento perfetto per la pasta!

Facile 5' Secondo

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 200 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- uno spicchio Aglio
- un cucchiaino Capperi
- 25 ml Olio extra vergine di oliva
- 50 gr Olive verdi denocciolate
- q.b. Origano
- q.b. Pepe nero
- 4 tranci Pesce spada
- 200 gr Pomodorini ciliegio
- q.b. Sale

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Come prima cosa sciacquate i pomodorini e tagliateli a metà. In una padella, versate l'olio extra vergine d'oliva e fate imbiondire uno spicchio d'aglio senza la pellicina.
2. Eliminate l'aglio e aggiungete i pomodorini, fateli soffriggere per qualche secondo e unite la polpa di pomodoro, le olive verdi denocciolate e tagliate a pezzettini e i capperi.
3. Salate e lasciate insaporire per un minuto. Adagiate le fettine di pesce spada sopra il condimento, copritele con un po' di sughetto e chiudete la padella con un coperchio.
4. Fate cuocere il pesce spada per una decina di minuti a fuoco dolce. Non giratelo per evitare che si rompa, cuocerà ugualmente in maniera omogenea.
5. A cottura ultimata, insaporite il pesce spada alla siciliana con un po' di origano e pepe nero ed eccolo pronto da servire.