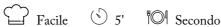


## **PESCE SPADA ALLA SICILIANA**



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!







## **INGREDIENTI (4 PERSONE)**

- 200 gr Polpa Fine 400 g
- · uno spicchio Aglio
- un cucchiaio Capperi
- 25 ml Olio extra vergine di oliva
- 50 gr Olive verdi denocciolate
- q.b. Origano
- q.b. Pepe nero4 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
- 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.

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044