

SECONDI DI PESCE

Agghiotta di pesce spada

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pesce spada	1000 g
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Alloro	alcune foglie
Polpa di pomodoro	500 g
Prezzemolo	
Capperi sotto sale	alcuni
Vino bianco	1 spruzzata
Farina	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Togliete la pelle al pesce e tagliatelo a fette, infarinatelo e mettetelo a friggere in una padella con abbondante olio, quindi scolatelo, adagiatelo su carta assorbente e insaporitelo con sale.
- 2 In un tegame ponete a freddo la cipolla e l'aglio tritati, le foglie di alloro spezzettate, la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e un giro di olio.
- 3 Cuocete per una ventina di minuti, quindi togliete dal fuoco e unite le fette di pesce fritto spolverando con del prezzemolo tritato, e aggiungendo qualche capperone e una spruzzata di vino bianco.
- 4 Infornate a calore medio per una quindicina di minuti e portate in tavola.