

SECONDI DI PESCE

Agghiotta di pesce spada (versione 2)

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pesce spada	4 fette
Pomodori maturi	300 g
Olio d'oliva extra-vergine	6 cucchiiai
Cipolla	1
Aglio	1 spicchio
Uvetta sultanina	30 g
Pinoli	30 g
Capperi	1 cucchiaino
Olive verdi snocciolate	50 g
Prezzemolo tritato	1/2 cucchiaino
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Per la salsa 'agghiotta': fate ammorbidire per circa 1/2 ora l'uvetta in acqua tiepida, poi strizzatela. Fate rosolare nel tegame con l'olio, la cipolla e l'aglio.
- 2 Unite poi i pinoli, l'uvetta, i capperi, le olive e i pomodori tritati. Coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.
- 3 Lavate ed asciugate le fette di pesce, salatele e pepatele e ponetele nella teglia da forno unta d'olio. Versatevi sopra la salsa 'agghiotta' preparata e spolverizzare con prezzemolo tritato.
- 4 Mettete la preparazione a cuocere nel forno già caldo per circa 15 minuti, girando le fette di pesce a metà cottura. Servite ben caldo.