

PESCE SPADA A BAGNOMARIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada
- 400 g di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- succo di limone
- sale
- pepe appena macinato
- 100 g di farina

Tagliare il pesce spada in otto fettine piuttosto sottili.

Disporli quindi in una cocotta con olio sotto e sopra, aggiungendo l'aglio, il prezzemolo, il succo di limone, sale e pepe. Disporre la farina con acqua sul bordo della cocotta in modo che ponendo sopra il coperchio non possa uscire il vapore. Mettere in forno a bagnomaria, per circa venti minuti.

Aprire quando si è portata la cocotta sulla tavola, in modo che il profumo faccia venire l'acquolina.