

PESCE SPADA A GIOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada
- 100 g di olio d'oliva
- 20 g di capperi piccoli
- prezzemolo tritato
- 100 g di salsa di pomodoro
- 50 g di cipolla affettata
- farina
- sale
- pepe

Tagliare il pesce spada in quattro fette infarinarlo e farlo cuocere in una padella con l'olio, farlo ben colorare da entrambi i lati.

Toglierlo e metterlo in una pirofila.

Nella stessa padella e nello stesso olio, rosolare la cipolla ed aggiungere i capperi, il prezzemolo, la salsa di pomodoro, sale e pepe, ed in un secondo tempo le olive.

Fare cuocere per pochi minuti e versare sul pesce caldo.

Servire