

PESCE SPADA AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di pesce spada
- 25 g di capperi
- olio d'oliva
- succo di limone
- prezzemolo
- sale
- pepe

In un tegame scaldate tanto olio quanto basta a velare il fondo, cuocetevi le trance di pesce tre minuti da ogni parte, salatele.

Tritate insieme capperi e prezzemolo, diluite con un po' d'olio e il succo di 1/2 limone passato al colino.

Passate il pesce sul piatto da portata.

Versate nel tegame il trito di capperi e succo di limone, mescolate e versatelo sulle trance.