

PESCE SPADA AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pesce spada
- 4 cucchiaini di capperi
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe

Appoggiare le fette di pesce spada su un foglio di carta di alluminio unto di olio.

Bagnarle con un cucchiaino di aceto, sale, pepe, spolverizzare con il prezzemolo e mettere una fetta di limone.

Aggiungere i capperi, altro olio e chiudere accuratamente il cartoccio.

Mettere in forno a 180' per 15 minuti.

Servire molto caldo.