
PESCE SPADA AL PEPE VERDE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 trancio di pesce spada da 1000 g
- 2000 g di sale grosso
- 200 g di indivia
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di pepe verde
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ponete il trancio di spada in una teglia, su uno strato di sale grosso.

Ricopritelo completamente con il sale e infornate a 250° per mezz'ora.

Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire in un tegame con l'olio e un po' d'acqua.

Aggiungete l'indivia tagliata a listerelle, versate mezzo bicchiere d'acqua, coperchiate e cuocete a fuoco basso per 15 minuti.

Frullate il tutto e rimettete la salsa sul fuoco.

Sciogliete l'amido di mais in poca acqua e unitelo alla salsa, mescolando con una frusta finché la salsa risulta morbida.

Estraete la teglia del pesce dal forno, liberatelo dalla crosta di sale grosso, affettatelo in sei fette e servitelo irrorato dalla salsa all'indivia, alla quale avrete aggiunto il pepe verde pestato.