

PESCE SPADA AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pesce spada
- 600 g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di capperi
- 100 g di olive verdi
- 1 cipolla
- basilico
- farina
- sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Saltare nell'olio le fette di pesce infarinate e scolarle.

Nello stesso olio appassire la cipolla, l'aglio e il sedano tritati, unire i capperi, i pomodori, e le olive snocciolate.

Cuocere, coperto, a fuoco dolce per 10'.

Sistemare il pesce in una pirofila, cospargere con il sugo e con il basilico, coprire a filo di acqua, salare, pepare e portare a fine cottura in forno.