

PESCE SPADA AL SALMORIGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pesce spada (fette di 200 g)
- burro
- alcune foglie di prezzemolo
- succo di limone
- 2 bicchieri di olio d'oliva
- pepe in grani
- sale
- aglio
- rosmarino

Preparare il salmoriglio scaldando a bagnomaria due bicchieri di olio, con il succo di limone, aggiungendo aglio tagliato a fettine, rosmarino, qualche fogliolina tagliuzzata di prezzemolo, sale e pepe macinato al momento. Cuocere il pesce spada alla griglia con burro e cospargerlo abbondantemente di salsa.