

PESCE SPADA AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pesce spada
- 2 spicchi di aglio
- farina
- olio d'oliva
- timo
- sale

Lavare le fette di pesce spada, infarinarle e adagiarle in un grande tegame. Irrorarle d'olio, cospargerle di timo e di aglio; salare. Far cuocere, a recipiente coperto, per circa 30 minuti e servire.