

PESCE SPADA ALLA GOLOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pesce spada (tranci da 150 g di ognuno)
- 400 g di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di olive verdi snocciolate
- 30 g di uva passa
- 1 cucchiaio di capperi
- 30 g di pinoli
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di farina
- sale
- pepe

Mettete a bagno l'uvetta in poca acqua tiepida.

Infarinate leggermente le fette di pesce e rosolatele in una teglia con 4 cucchiaini d'olio.

Sgocciolatele e disponetele in una pirofila, salatele e pepatele.

Fate appassire in 2 cucchiaini di olio la cipolla tritata con uno spicchio d'aglio.

Unite i pinoli, il gambo di sedano tritato, l'uvetta strizzata, i capperi, le olive e i pomodori tagliati a filetti e privati dei semi.

Irrorate le fette di pesce con la salsa e ponete a cuocere in forno caldo (200°C) per circa 15 minuti.

Appena sfornato, spolverizzate con le foglie del sedano spezzettate, quindi servite.