

PESCE SPADA ALLA SCOGLIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada,
- 600 g di cozze,
- 200 g di vongole,
- 50 g di gamberi,
- 100 g di pomodoro,
- 100 g di cipolla tritata,
- poco prezzemolo tritato,
- vino bianco,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- aglio.

Tagliare quattro fette di pesce spada da 200 g di cadauno e passarle nella farina.

Quindi farlo dorare in padella con 100 g di burro, dopo di che metterlo in una pirofila, che sarà tenuta in caldo.

Preparare la salsa in padella facendo rosolare con il burro un po' di cipolla ed una punta di aglio, aggiungere quindi i gamberi le cozze e le vongole, facendo cuocere pochi minuti; quindi sfumare con vino bianco attendendo il tempo necessario per farlo evaporare; quindi aggiungere il pomodoro, il prezzemolo tritato, il sale ed il pepe quanto basta.

Fare cuocere per circa 10 minuti e versare questa salsa sul pesce, che così è pronto per essere servito.