

PESCE SPADA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pesce spada,
- 2 limoni,
- 2 arance,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe in grani.

Tagliare a fettine arancia e limone e metterle sul fondo di una pirofila unta. Sopra sistemare le fette di pesce e cospargere con pepe, aglio tritato e un poco di sale.

Irrorare il pesce con succo di arancia e limone, un filo d'olio e infornare per 30 minuti a temperatura media.