

PESCE SPADA ALLO SPUMANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pesce spada (800 g),
- 1/2 bottiglia di spumante secco,
- farina,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Mettete in un tegame capiente 4 cucchiaini d'olio d'oliva ed aggiungere le 4 fette di pesce spada infarinate.

Fatele rosolare da un lato e quindi dall'altro, aggiustando di sale e di pepe.

Versare sopra la mezza bottiglia di spumante e fate continuare la cottura finché il vino non si consumi e in fondo al tegame si formi una salsa piuttosto densa.

Togliete le fette di pesce spada dal tegame e disponetele su un piatto da portata, copritele con la salsa preparata e adornate con fettine di limone e insalata.