

# PESCE SPADA GRATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di pesce spada (tranci alti 1 cm),
- 2 pomodori maturi sodi,
- 4 cucchiaini di formaggio pecorino piccante,
- 2 cucchiaini di capperi dissalati,
- 1 limone (succo),
- 2 fette di pancarrè leggermente raffermo,
- pochissimo olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- peperoncino secco in polvere.

Accendete il forno a 180 gradi.

Private il pancarrè della crosta e grattugiatelo.

Ungete leggermente una teglia da forno e cospargetela con metà pangrattato.

Salate e insaporite con il peperoncino le fette di pesce spada, posatele nella teglia, bagnate con il succo di limone e coprite con un foglio di alluminio o di carta speciale da forno.

Cuocete per 15 minuti.

Intanto grattugiate anche il pecorino.

Trascorso il tempo indicato, togliete il pesce dal forno e cospargetelo con il pangrattato e il pecorino.

Accendete il grill e lasciatevi il pesce finché il formaggio si è leggermente sciolto e il pangrattato un po' dorato.

Servite con qualche capperi e i pomodori a fette.