

## PESCE SPADA SAPORITO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pesce spada,
- 1 cipolla,
- 150 g di polpa di pomodoro a cubetti,
- 10 olive snocciolate,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite il pesce e tagliatelo a cubetti.

Tritate la cipolla e fatela appassire a fuoco basso con 2 cucchiaini di olio, quindi unite il pomodoro e, quando la salsa è ben ristretta, il pesce.

Mescolate e cuocete a fuoco moderato per circa 10 minuti, controllando che il fondo di cottura sia di nuovo ben ristretto. Salate, aggiungete il prezzemolo e le olive tritate, fate insaporire qualche minuto e servite.