

PESCE SPADA UBRIACO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di pesce spada,
- 500 cl di vino spumante secco,
- farina,
- olio d'oliva extra-vergine,
- pepe,
- sale.

In una padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio d'oliva extra-vergine e quando sarà ben caldo, aggiungete i tranci di pesce che avrete precedentemente infarinato da entrambi i lati.

Lasciateli dorare per pochi minuti a fiamma bassa, girandoli con una forchetta, salateli e pepateli.

Dopodiché, irrorateli con lo spumante secco a fiamma alta, fino a quando l'alcool non sarà evaporato.

Togliete le fette dalla padella e disponetele su un piatto piano da portata.

Cospargete il tutto con il sughetto denso e servite subito.