

# Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Per la salsa 'agghiotta': fate ammorbidire per circa 1/2 ora l'uvetta in acqua tiepida, poi strizzatela. Fate rosolare nel tegame con l'olio, la cipolla e l'aglio. Unite poi i pinoli, l'uvetta, i capperi, le olive e i pomodori tritati. Coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti. lavate ed asciugate le fette di pesce, salatele e pepatele e ponetele nella teglia da forno unta d'olio. Versatevi sopra la salsa 'agghiotta' preparata e spolverizzare con prezzemolo tritato. Mettete la preparazione a cuocere nel forno gi? caldo per circa 15 minuti, girando le fette di pesce a met? cottura. Servite ben caldo.

## Ingredienti

4 Fette Pesce Spada  
300 G Pomodori Maturi  
6 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine  
1 Cipolla  
1 Spicchio Aglio  
30 G Uvetta Sultanina  
30 G Pinoli  
1 Cucchiaino Capperi  
50 G Olive Verdi Snocciolate  
1/2 Cucchiaino Prezzemolo Tritato  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Sicilia.