

Agghiotta Di Pesce Spada

Togliete la pelle al pesce e tagliatelo a fette, infarinatelo e mettetelo a friggere in una padella con abbondante olio, quindi scolatelo, adagiatelo su carta assorbente e insaporitelo con sale. In un tegame ponete a freddo la cipolla e l'aglio tritati, le foglie di alloro spezzettate, la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e un giro di olio. Cuocete per una ventina di minuti, quindi togliete dal fuoco e unite le fette di pesce fritto spolverando con del prezzemolo tritato, e aggiungendo qualche capperone e una spruzzata di vino bianco. Infornate a calore medio per una quindicina di minuti e portate in tavola.

Ingredienti

1000 G Pesce Spada
1 Cipolla
1 Spicchio Aglio
Alcune Foglie Alloro
500 G Polpa Di Pomodoro
Prezzemolo
Alcuni Capperi Sotto Sale
1 Spruzzata Vino Bianco
Farina
Olio D'oliva Extra-vergine
1 Pizzico Sale

Note

Luogo: Sicilia.