

# Pesce Spada A Giotta

Tagliare il pesce spada in quattro fette infarinarlo e farlo cuocere in una padella con l'olio, farlo ben colorare da entrambi i lati. Togliere e metterlo in una pirofila. Nella stessa padella e nello stesso olio, rosolare la cipolla ed aggiungere i capperi, il prezzemolo, la salsa di pomodoro, sale e pepe, ed in un secondo tempo le olive. Fare cuocere per pochi minuti e versare sul pesce caldo. Servire

## Ingredienti

800 G Pesce Spada  
100 G Olio D'oliva  
20 G Capperi Piccoli  
Prezzemolo Tritato  
100 G Salsa Di Pomodoro  
50 G Cipolla Affettata  
Farina  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 15 minuti.