

## Pesce Spada Agli Aromi (2)

Mescolare al pangrattato un trito di aglio ed erbe; unire un pizzico di sale ed una macinata di pepe. Panare i tranci di pesce spada con questo composto e adagiarli in una pirofila. Irrorare con olio e una spruzzatina di limone. Infornare per 30 minuti a 200 gradi.

### Ingredienti

4 Tranci Pesce Spada (tranci Da 200 G)  
1 Spicchio Aglio  
100 G Pangrattato  
1 Limone  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Salvia  
Timo  
Rosmarino  
Maggiorana  
Basilico  
Menta  
1 Pizzico Sale Marino Integrale  
1 Macinata Pepe Bianco

### Note

Preparazione: 30 minuti.