

# Pesce Spada Ai Capperi

In un tegame scaldate tanto olio quanto basta a velare il fondo, cuocetevi le trance di pesce tre minuti da ogni parte, salatele. Tritate insieme capperi e prezzemolo, diluite con un po' d'olio e il succo di 1/2 limone passato al colino. Passate il pesce sul piatto da portata. Versate nel tegame il trito di capperi e succo di limone, mescolate e versatelo sulle trance.

## Ingredienti

4 Trance Pesce Spada  
25 G Capperi  
Olio D'oliva  
Succo Di Limone  
Prezzemolo  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 10 minuti.