



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003419 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Ott 2020 alle ore 17:40**

**da RITA DEL CASTILLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## **Pesce spada all'isolana**

Tempo di preparazione: 15 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

4 Fette di pesce spada  
50 g Olive nere  
500 g Pomodorini  
50 g Capperi sotto sale  
q.b. Foglie di menta fresca  
1 Cipolla  
q.b. Olio d'oliva  
q.b. Sale  
q.b. Pepe

### **Preparazione**

In una casseruola preparare un soffritto con olio di oliva e cipolla tagliata a fette, appena ammorbidito aggiungere le fette di pesce spada e rosolare da tutti e due i lati, aggiungere i pomodorini, le olive snocciolate e i capperi dissalati e cuocere a fuoco moderato per circa 10/15 minuti.

Aggiustare di sale e pepe .

Adagiare a fine cottura le foglie di menta fresca.