Pomì
O Così. O Pomì.

Pesce spada con aromi



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- 2 tranci di pesce spada: 200 gr l'uno
- Maggiorana: q.b.
- Olio extravergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Spicchio d’aglio: 1/2
- Timo: q.b.
- Vino bianco: q.b.

Preparazione

Per prima cosa, lavate ed asciugate il pesce spada. Ponetelo in un piatto largo e spolverizzatelo con il timo e la maggioranata, aggiungete un cucchiaio d’olio, il pepe e coprite con la pellicola trasparente. Lasciate marinare il pesce spada in frigo per almeno un’ora.

Preparate il condimento facendo rosolare un cucchiaio d’olio con l’aglio schiacciato e la **passata classica Pomì**. Fate cuocere per circa due minuti a fuoco vivo e aggiungete il pesto e il prezzemolo tritato. Regolate di sale e pepe e fate cuocere la salsa coperta, lasciandola sobbolire per 10 minuti.

Versate in una padella il sugo della marinata, fatelo scaldate e unite il pesce, facendolo rosolare a fuoco vivo. Aggiungete il sugo al pomodoro e il vino bianco. Fate evaporare il vino e cuocete il tutto a fiamma viva per circa 10 minuti. Una volta ultimata la cottura, regolate di sale e pepe e trasferite sul piatto da portata.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

