Dadi di pesce spada al pomodoro aromatizzato al cumino



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aceto di mele: q.b.
- Cumino: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Pesce spada: 16 cubetti - circa 4x4cm
- Salsa di soia: q.b.
- Spicchio di aglio: 1

Preparazione

1. Marinare per circa 30 minuti i dadi di pesce spada in una ciotola con 1/3 di olio evo, 1/3 di aceto di mele e 1/3 di salsa di soia: girare i dadi ogni 5 minuti così da permettere una marinatura omogenea.
2. In una casseruola nel frattempo scaldare un filo di olio evo e farlo insaporire con uno spicchio di aglio.
3. Eliminare l'aglio una volta che comincia a prendere colore e aggiungere la **Passata classica Pomì**.
4. Cuocere per circa 15 minuti.
5. Spegnere il fuoco, salare, pepare e insaporire con il cumino.
6. Impattare il pomodoro insaporito al cumino posizionandogli a fianco i dadi di pesce spada.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

