Pomì
O Così. O Pomì.

Pesce spada alla siciliana



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Capperi: 100 gr
- Olio: q.b.
- Olive nere: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Pesce spada: 300 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Tagliare il pesce spada a dadi abbastanza grandi. In una padella scaldare un filo di olio evo con uno spicchio di aglio, una volta caldo aggiungere il pesce spada e soffriggere per qualche minuto. Aggiungere i capperi e le olive nere, attendere un paio di minuti e mettiamo il pomodoro a cubetti Pomì.

Facciamo cuocere per circa 10 minuti, saliamo, pepiamo e serviamo con un filo di olio evo a crudo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti

