

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il pesce spada alla ghiotta. VIDEO

borghese-14-1099b059

PESCE SPADA ALLA GHIOTTA

(Costo €€ - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti

4 tranci di pesce spada

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di pinoli

2 cucchiaini di uvetta

1 cucchiaino di capperi sotto sale

1 cucchiaino di olive nere

1 manciata di pomodori datterini

Olio EVO q.b.

Sale e pepe q.b.

Origano q.b.

Basilico q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Preparazione:

Taglia a metà i pomodorini datterini, versali in una ciotola e condisci con sale, olio, aglio, origano, olive snocciolate e basilico fresco. Mescola bene il tutto.

Scalda una padella con un filo di olio extravergine, salta i pomodorini e aggiungi i pinoli, i capperi dissalati e il trancio di pesce spada.

Cuoci il pesce per pochi minuti. Verso fine cottura incorpora anche l'uvetta. Aggiusta di sale e pepe.

Concludi sfumando con un aceto di vino bianco e lascia evaporare.

Impiatta il pesce spada alla ghiotta sul sughetto di pomodorini e decora con foglioline di basilico fresco.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno