

# Agghiotta di pesce spada

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g pesce spada  
1 cipolla  
1 spicchio aglio  
Alcune foglie alloro  
500 g polpa di pomodoro  
prezzemolo  
Alcuni capperi sotto sale  
1 spruzzata vino bianco  
farina  
olio d'oliva extra-vergine  
1 pizzico sale

## Preparazione

Togliete la pelle al pesce e tagliatelo a fette, infarinatelo e mettetelo a friggere in una padella con abbondante olio, quindi scolatelo, adagiatelo su carta assorbente e insaporitelo con sale. In un tegame ponete a freddo la cipolla e l'aglio tritati, le foglie di alloro spezzettate, la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e un giro di olio. Cuocete per una ventina di minuti, quindi togliete dal fuoco e unite le fette di pesce fritto spolverando con del prezzemolo tritato, e aggiungendo qualche capperi e una spruzzata di vino bianco. Infornate a calore medio per una quindicina di minuti e portate in tavola.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>