

Pesce spada alla “ghiottona”

Secondo piatto per 2 persone

Ingredienti

<i>Pesce spada (fette di spessore piuttosto alto)</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Farina bianca, sale e pepe</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Olio di oliva</i>	<i>g</i>	<i>35</i>
<i>Sedano tagliuzzato (pesato già pulito)</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Porro affettato (pesato già pulito)</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Cipolla affettata (pesata già pulita)</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Filetti d'acciuga sott'olio d'oliva</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Pomodori tritati – perette o equivalente</i>	<i>n</i>	<i>4</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Acqua</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Capperi piccolissimi – cucchiaini colmi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Prezzemolo tritato</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

ore	19,10	Infarinate leggermente, salate e pepate il pesce, e friggetelo in 35 g di olio per 5'
	19,16	Toglietelo dal fuoco accantonandolo
	19,17	Nell'olio rimasto rosolate sedano, porro, cipolla e acciuga
	19,25	Aggiungete le perette tritate grossolanamente
	19,30	Unite vino, acqua, coprite e cuocete
	19,40	Passate il sugheretto con un “passaverdura” a piastra grossa
	19,43	Rimettetelo sul fuoco continuando la cottura. Intanto preparate il prezzemolo
	19,55	Regolate di acqua, unite i capperi e il pesce
	20,00	Spegnete, aggiungete il prezzemolo e servite