



Pesce spada al forno - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

olive nere - pomodorini - aromi

Pesce spada al forno.

ingredienti per 4 persone:

4 tranci di pesce spada freschissimo
una decina di pomodorini
una decina di olive nere dolci
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 spicchio di aglio
aromi per pesce (**)
sale, pepe, olio evo

Disporre delicatamente i tranci di pesce spada in una pirofila da forno e condire con le olive denocciolate, i pomodorini tagliati a spicchi, olio, sale, pepe, lo spicchio di aglio tritato e gli aromi per pesce (li ho trovati in una boccettina al super, è una miscela di prezzemolo, origano, senape, rosmarino, alloro, finocchio e maggiorana)

Bagnare col vino bianco e cuocere in forno per circa 30 minuti, dipende dallo spessore dei tranci...

