



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

pesce spada arrosto



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 800 gr di pesce spada
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- peperoncino
- sale

Preparazione pesce spada arrosto

Passo 1.

Tagliate il pesce spada in fette e mettetelo in una teglia.

Passo 2.

Condite con olio, aglio, peperoncino e sale.

Passo 3.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)