



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

## ***Pesce spada con sammurigghiu***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un barbeque (o una griglia elettrica)**

### **Ingredienti**

- 800 gr. di fette di pesce spada
- olio extra-vergine d'oliva
- un limone
- origano
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

### **Preparazione Pesce spada con sammurighiu**

#### **Passo 1.**

Fate cuocere il pesce spada sulla griglia (preferibilmente sulla brace).

#### **Passo 2.**

Una volta cotto, conditelo con uno sbattuto di olio, succo di limone, sale, pepe, origano, prezzemolo e aglio tritati.

## Note

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