{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

pesce spada, 1 fetta
polpa di pescatrice, 80 gr.
gamberi sgusciati, 6
peperone, 1
vino bianco, mezzo dl.
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, pepe, q.b.

Preparazione:

Sminuzzate il pesce spada e la pescatrice a cubetti.
Tagliuzzate il peperone a pezzetti.
Infilzate su 4 spiedini i dadi di pesce alternandoli con i gamberi e i pezzi di peperone.
Adagiate gli spiedini in una teglia.
Unite olio.
Regolate di sale e pepe.
Passate in forno caldo a 200° per 20 min circa.
Irrorate a metà cottura con il vino.
Terminate la cottura.
Servite.