



## **Spiedini di pesce spada**



### **Ingredienti per 4 persone**

600 g	Pesce spada
n° 16	Cipolline in agrodolce
n° 8	Rametti di prezzemolo
n° 2	Peperoni rossi
n° 2	Cucchiaino d'olio extravergine di oliva
n° 2	Spicchi di aglio
q.b.	Sale

### **Preparazione**

1. Lavare il pesce spada e tagliarlo a cubetti di un paio di centimetri di lato.
2. Lavare i peperoni, tagliarli a metà, rimuovere i torsoli e le parti bianche e ricavarne tanti pezzetti delle dimensioni dei cubetti di pesce spada.
3. Comporre gli spiedini alternando a piacere peperone, pesce spada e cipolline.
4. Lavare il prezzemolo, asciugarlo con carta da cucina e tritarlo finemente con la mezzaluna su un tagliere; metterlo in una ciotolina, unire l'olio e l'aglio spellato ed affettato.

### **Cottura alla piastra**

5. Scaldare su fiamma viva la piastra in ghisa e, quando è molto calda, versarvi un filo d'olio.
6. Asciugare con carta da cucina e quando è ben calda mettere gli spiedini al fuoco.
7. Scottare gli spiedini su tutti i lati, quindi abbassare la fiamma.
8. Cuocere a fuoco moderato fino al grado di cottura preferito. A fine cottura spennellare con l'olio aromatico, regolare di sale e servire.