AGGHIOTTA DI PESCE SPADA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pesce spada (150g. cadauna),
- 300g. di pomodori maturi (pelati, senza semi e tritati),
- 6 cucchiai di olio d'oliva,
- una cipolla affettata,
- 1 spicchio di aglio schiacciato,
- 30g. di uvetta passolina,
- 30g. di pinoli,
- una cucchiaiata di capperi,
- 50g. di olive verdi snocciolate,
- mezzo cucchiaio di prezzemolo tritalo,
- sale,
- pepe,
- olio per ungere la teglia.

Per la salsa "agghiotta": fate ammorbidire per circa mezz'ora l'uvetta in acqua tiepida, poi strizzatela.
Fate rosolare nel tegame con l'olio, la cipolla e l'aglio.
Unite poi i pinoli, l'uvetta, i capperi, le olive e i pomodori tritati.
Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.
Salate e pepate le fette di pesce e ponetele nella teglia da forno unta d'olio.
Versatevi sopra la salsa "agghiotta" preparata e spolverizzate con prezzemolo.
Mettere la preparazione a cuocere nel forno già caldo per circa 15 minuti, girando le fette di pesce a metà cottura.
Servite ben caldo.