

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grosse fette di pesce spada,
- il succo di un limone,
- sale,
- pepe,
- due foglie di alloro,
- qualche foglia di salvia,
- un rametto di basilico,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un rametto di rosmarino,
- un rametto di timo,
- tre filetti di acciughe,
- uno spicchio d'aglio,
- olio.

Lavate e asciugate le fette di pesce spada, disponetele su un piatto, spruzzatele con il succo del limone, salatele e pepatele.

Tritate molto finemente le foglie di alloro, quelle di salvia, di basilico, di prezzemolo, gli aghi di rosmarino e il timo, unitamente ai filetti di acciughe e allo spicchio d'aglio; legate il trito con un filo di olio, quindi spalmate la pappetta ottenuta sulle fette di pesce spada, irroratele con un po' di olio e fatele marinare così per 1 ora, rigirandole di tanto in tanto.

Ponete al fuoco la graticola, fatela arroventare e adagiatevi sopra le fette di pesce, facendole dorare da entrambi i lati. Lasciate pure attaccato al pesce il trito aromatico che si cuocerà insieme con le fette, contribuendo ad insaporirle ulteriormente.

Non appena il pesce spada sarà pronto, servitelo subito, caldissimo, su un piatto da portata scaldato in precedenza.