
PESCE SPADA GRATINATO ALLA CALABRESE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada,
- 100 g di burro,
- 200 g di mollica di pane,
- 50 g di prezzemolo,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- origano,
- capperi tritati,
- olive verdi tritate,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliare il pesce spada in 8 fette sottili, poi disporlo in una pirofila imburrata e spolverarlo con un po' di sale e pepe. Fare un impasto con la mollica, il prezzemolo, il parmigiano, l'origano, i capperi, le olive tritate sale, pepe ed un po' di olio (quanto basta).

Ricoprire il pesce con questo impasto, mettendo sopra qualche nocciola di burro.

Infornare e cuocere per circa 10 min., finché prende colore.

dopodiché è pronto per essere servito.