



Ragù di pesce spada

[Del 15/10/2000 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 2 tranci di pesce spada, 400 g di pomodori maturi, 25 g di capperi sotto sale, 1 cipollotto, 2 spicchi di aglio, alloro, basilico, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, olio di oliva, sale, pepe.

Pulite il pesce spada e tagliatelo a cubetti regolari di circa 2 cm di lato. Rosolate in alcuni cucchiai di olio un trito di cipolla e aglio e, non appena sarà lievemente imbrunito, mettete a cottura il pesce che, dopo qualche minuto, bagnerete con il vino bianco. Non appena quest'ultimo sarà quasi tutto evaporato unite i pomodori che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privato dei semi e tritato finemente; condite con sale, una macinata di pepe fresco, una foglia di alloro e i capperi sciacquati e asciugati. Lasciate cuocere a fiamma moderata per 20 minuti, quindi spegnete, non prima di avere spolverato con basilico tritato.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]