

Pesca spada marinato alla piastra



ingredienti

500 g di pesce spada in fette alte 1-1,5 cm*
2 spicchi d'aglio
2 limoni
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
un mazzetto di prezzemolo
sale, pepe

* Se, per questo peso e questo spessore, otterrete un'unica fetta, porzionarla tagliandola con un coltello ben affilato.

PREPARAZIONE

10 min

RIPOSO

2 ore

COTTURA

10 min

TEMPO TOTALE

2 ore 20 min

2 persone

procedimento

Preparare la marinatura, radunando in una caraffa il succo di limone, l'aglio passato allo spremiaglio, il prezzemolo tritato e l'olio. Aggiustare di sale e pepe, quindi emulsionare il composto mescolandolo velocemente.

In una vaschetta a chiusura ermetica, adagiare le fette di pesce spada: versare su tutto l'emulsione appena preparata, richiudere il contenitore e riporre in frigorifero per almeno 2 ore.

Trascorso questo tempo, riscaldare una bistecciera e, quando sarà ben calda, cuocervi le fette di pesce spada su ambo i lati. A parte, trasferire l'emulsione rimasta nel contenitore in un pentolino e far restringere.

Servire le fette di pesce spada marinato alla piastra, accompagnando con la marinatura ristretta e fette di limone.