

Pesce Spada al Cartoccio

Ingredienti:

4 tranci di pesce spada da 120 gr .ciascuno, olio d'oliva (Gargnà)

30 gr di capperi di Gargnano sotto sale, 1 spicchio d'aglio, un cucchiaio di prezzemolo tritato, un pomodoro affettato, poco vino bianco.

Come si prepara:

Ponete i tranci su fogli di alluminio e condite con olio d'oliva, un trito di aglio, prezzemolo , capperi dissalati, una spruzzata di vino bianco.

Aggiungete qualche fettina di pomodoro, chiudete i fogli a cartoccio arrotolandone gli orli e ponete in forno caldo, lasciate cuocere per circa 10 minuti.