# Alessandro Borghese Kitchen Sound, il pesce spada alla ghiotta. VIDEO

borghese-14-1099b059

**PESCE SPADA ALLA GHIOTTA**
*(Costo €€ - Tempo 20min - Difficoltà #)*

**Ingredienti**
4 tranci di pesce spada
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di pinoli
2 cucchiai di uvetta
1 cucchiaio di capperi sotto sale
1 cucchiaio di olive nere
1 manciata di pomodori datterini
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.
Origano q.b.
Basilico q.b.
Aceto di vino bianco q.b.

**Preparazione:**
Taglia a metà i pomodorini datterini, versali in una ciotola e condisci con sale, olio, aglio, origano, olive snocciolate e basilico fresco. Mescola bene il tutto.
Scalda una padella con un filo di olio extravergine, salta i pomodorini e aggiungi i pinoli, i capperi dissalati e il trancio di pesce spada.
Cuoci il pesce per pochi minuti. Verso fine cottura incorpora anche l'uvetta. Aggiusta di sale e pepe.
Concludi sfumando con un aceto di vino bianco e lascia evaporare.

Impiatta il pesce spada alla ghiotta sul sughetto di pomodorini e decora con foglioline di basilico fresco.

***La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno***