



prodotti italiani per la ristorazione



Costa Viola
arte mediterranea

Il pescespada, pescato tra aprile e settembre, è il simbolo della cucina dell'area costiera tirrenica reggina, accanto al "pesce azzurro", che quotidianamente viene portato a riva dai pescherecci.

Pesce spada "cu sarmurigghiu"

Ingredienti
500 gr. di pesce spada
un dl di olio d'oliva
un limone
prezzemolo
sale, pepe, origano



**P.s. - il sarmurigghiu è la salsa
ottenuta dalla mescolanza
di olio con limone, prezzemolo,
sale, pepe e origano.**

Preparate una salsa con l'olio d'oliva, abbondante succo di limone, sale, un pizzico di pepe ed origano (sarmurigghiu). Immergete il pesce spada tagliato a fette (tranci) alte due cm circa nella salsa e lasciatelo macerare per circa un'ora. Disponete, quindi, le fette sopra una graticola e fatele cuocere per pochi minuti rivoltandole ed ungendole con la salsa. Quando saranno cotte disponetele su di un piatto da portata e servite con il sarmurigghiu che avrete fatto scaldare al fuoco per qualche secondo con l'aggiunta di prezzemolo tritato.

La buona cucina di Calabria, - Carlo Baccellieri

www.costaviolaimport.com

Costa Viola' Import Borruto, in Volketswil, CH-020.1.062.476-2,
Zimikerweg 1, 8604 Volketswil, Einzelunternehmen (Neueintragung) - Swiss -