



## **PESCE SPADA ALLA GRIGLIA**

Ingredienti per 6 persone

6 fette di pesce spada

1 noce di burro

La marinata:

2 Cucchiaini di succo di limone

4 Cucchiaini di succo d'arancia

1 Cucchiaini di salsa di soia

2 Cucchiaini di passata di pomodoro

1 Cucchiaino d'aglio tritato

1 Cucchiaino d'origano

2 Cucchiaini di prezzemolo fresco tritato

Pepe nero sale

Procedimento

Per la marinata:

mescolare in un piatto il succo d'arancia, il succo di limone, la salsa di soia, la passata di pomodoro, l'aglio, l'origano, il prezzemolo, un pizzico di sale e pepe nero. Mescolare. Mettere il pepe nella salsa ottenuta per due ore e rigiralo dopo un'ora.

Preparare il barbecue, mettere il burro sulla griglia prima di appoggiarci il pesce. Aggiungere il pesce spada. Lasciare cuocere circa cinque minuti per parte e spruzzare un po' di salsa durante la cottura. Quindi disporre il pesce dentro un piatto e bagnare con la marinata.