



# Secondo piatto

## -pesce spada alla siciliana-

Zweiter Gang : sizilianischer Schwertfisch



Quelle : <https://images.app.goo.gl/dNbscw1XQsSfK3Nj6>

### Prima di tutto, qualcosa del territorio sul nostro piatto :

Per la ricetta di oggi abbiamo quattro ingredienti tipici della bellissima Isola del Sole: pesce spada, pomodorini, olive e pinoli. È un secondo piatto tipico della bella isola del Mediterraneo, più precisamente della città di Messina dove è anche conosciuto come pesce spada alla messinese. Il sughetto, in dialetto "ghiotta" o "agghiotta", è perfetto per accompagnare le gustose carni del "piscispata" (pesce spada).

### Als erstes, etwas zur Landeskunde unseres Gerichtes :

Das Rezept ist inspiriert von den typischen Zutaten der „Isola del Sole“ nämlich Schwertfisch, Kirschtomaten, Oliven und Pinienkernen. Das Gericht ist ein typischer zweiter Gang der Mittelmeerinsel, genauer gesagt der Stadt Messina, wo er auch als Messina-Schwertfisch bekannt ist. Die Sauce im Dialekt "ghiotta" oder "agghiotta" passt perfekt zu den leckeren Fleischgerichten von "Piscispata" (Schwertfisch).

### Gli ingredienti :

Pesce spada a fette 300 g  
Pomodorini 300 g  
Olive verdi denocciolate 50 g  
Olio extravergine d'oliva 30 g  
Aglione 1 spicchio  
Pinoli 10 g  
Origano q.b.  
Sale fino q.b.  
Pepe nero q.b.

### Die Zutaten :

Geschnittener Schwertfisch 300 g  
Kirschtomaten 300 g  
Entsteinte grüne Oliven 50 g  
Olivenöl extra vergine 30 g  
1 Knoblauchzehe  
Pinienkerne 10 g  
Oregano nach Geschmack  
Nach Geschmack salzen  
Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

## **Preparazione :**

Per preparare il pesce spada alla siciliana cominciate dai pomodorini. Staccateli dal rametto, sciacquateli e asciugateli, dopodiché tagliateli a metà

1. In una padella capiente versate l'olio e fate insaporire uno spicchio d'aglio intero già sbucciato
2. Dopo un paio di minuti potrete versare i pomodorini tagliati
3. Spolverizzate con un pizzico di sale e un po' di origano e fate cuocere per una decina minuti
4. Nel frattempo potete occuparvi delle olive denocciolate, tagliatele a rondelle di pochi millimetri
5. Quando avrete finito aggiungetele al sughetto
6. Eliminate lo spicchio d'aglio
7. e poi aggiungete anche il pesce spada
8. lasciandolo cuocere per un paio di minuti su un lato
9. Rigirate dall'altro
10. coprite con il coperchio e cuocete per altri 2-3 minuti
11. a fine cottura spolverizzate il tutto con un pizzico di pepe nero
12. Nel frattempo che il pesce spada cuoce, potete versare i pinoli in padella e tostarli per qualche istante a fiamma viva facendo attenzione che non brucino, quindi mescolate spesso
13. Fino a quando il pesce spada sarà pronto.

## **Zubereitung :**

Um den sizilianischen Schwertfisch zuzubereiten, beginnen Sie mit den Kirschtomaten. Vom Zweig nehmen, abspülen und trocknen, dann halbieren

1. In eine große Pfanne das Öl geben und eine ganze geschälte Knoblauchzehe würzen
2. Nach ein paar Minuten die gehackten Tomaten hinzufügen
3. Mit einer Prise Salz und etwas Oregano bestreuen und etwa zehn Minuten kochen lassen
4. In der Zwischenzeit die entkernten Oliven waschen, diese in wenige Millimeter dicke Scheiben schneiden
5. Die Oliven in die Soße dazu tun.
6. Entfernen Sie die Knoblauchzehe
7. fügen Sie dann den Schwertfisch hinzu
8. lassen Sie ihn einige Minuten auf einer Seite braten
9. zwischendrin wenden
10. auf die andere drehen, mit dem Deckel abdecken und weitere 2-3 Minuten kochen
11. Nach dem Garen alles mit einer Prise schwarzem Pfeffer bestreuen
12. In der Zwischenzeit, während der Schwertfisch kocht, können Sie die Pinienkerne in die Pfanne geben und einen kurzen Moment auf hoher Flamme rösten, aber so, dass sie nicht anbrennen.
13. Dann oft umrühren, wenn der Schwertfisch fertig ist

Quelle: <https://www.cucchiaio.it/ricetta/pesce-spada-alla-siciliana/>