

SPESCE SPADA ARROSTITO



Ingredienti

1 fettina di pesce spada fresca,
o surgelata

sale

olio extravergine

limone

insaporitore per pesce Ariosto

1) disporre in una padella il pesce spada, mettere un pizzico di sale e un cucchiaino di aroma **ariosto**, utilizzare lo stesso procedimento anche sull'altro lato, una volta cotto, servirlo cosperso di succo di limone

By PasticciamoinCucina

www.ariosto.it