




## SPADA ULIVE e CHIAPPARELLI

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>1) 2 tranci di pesce spada            uno spicchio d'aglio e un pezzetto di cipolla            aceto            capperi , olive nere e.....i            pomodori messi via quest'estate, ancora belli freschi</p>	<p>1) Mettere in padella aglio e cipolla con un filo d'olio, aggiungere il pesce, rosolarlo un pochino e poi unire gli altri ingredienti.            Alla fine spruzzare l'insaporitore.....attenti con il sale, perchè Ariosto aggiunge al prodotto anche sale marino.</p>	
<p>tocco finale, ma indispensabile: una spruzzata generosa di <b>Insaporitore per pesci Ariosto</b></p>		
<p>by NapoliCentraleTorinoPortaNuova <a href="http://www.ariosto.it">www.ariosto.it</a></p>		