

Peixe Espada e Espetinho de Abobora Italiana com Molho de Tomate

SERVES: 4

Tempo de preparo: 20 minutos mais o tempo de marinar

Tempo de cozimento: 10-15 minutos

Ingredientes

- 500 g de pedaços de grandes de peixe espada
- vinho para marinar
- 1 abobora italiana grande

Molho de tomate:

- 2 tomates maduros grandes
- um punhado de pimento desidratada
- 1 pimentão laranja sem sementes
- 2 cebolas picadas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem Felippo Berio
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco

Procedimento

1. Retire a pele do peixe espada, e corte em cubos de 2,5 cm e coloque em uma tigela.
2. Adicione o vinho para marinar e mexa. Deixe em um lugar na geladeira por 1 hora. Coloque os espetos de madeira em uma bandeja com água e deixe-os por um tempo até inchar.
3. Pique a abobora e corte em forma de palito com 2,5 cm.

4. Faça o molho, corte os tomates e o pimentão e pedaços pequenos e misture com a pimenta, a cebola, o azeite de oliva, o vinagre e tempere a gosto. Coloque os cubos de abobrinha e peixe nos palitos de madeira e asse em um grill por 10 a 12 minutos, virando e molhando com o caldo do molho marinado a cada 2 a 3 minutos. Sirva acompanhado com molho e salada verde.