

Puttanesca con pesce spada



Puttanesca e pesce spada, accoppiata ottima ve lo assicuro!

E' piaciuta anche a mio marito che di solito borbotta sul pesce spada ☐

Mi dispiace per le foto non sono il massimo :/ ma vi assicuro che il piatto è molto buono!

Vi racconto come l'ho fatta.

Ingredienti:

- Bombolotti rigati 400 gr
- Pesce spada 300 g
- Olive nere 100 gr
- Capperi dissalati 10 circa
- Pomodorini 500 gr
- Aglio 1-2 spicchi
- Prezzemolo
- Olio
- Sale q.b.
- Peperoncino
- 8 filetti di acciughe

Procedimento:

Per prima cosa taglio a cubbotti il pesce spada e trito il prezzemolo, metto da parte. Trito anche le

acciughe, le olive che ho denocciolato e i capperi dissalati; faccio saltare il tutto in padella insieme all'olio e a 1 spicchio d'aglio che tolgo quando si sarà imbiondito. A questo punto aggiungo il pesce spada che faccio rosolare per qualche minuto.

E' il momento dei pomodorini che ho tagliato grossolanamente, li aggiungo in padella e faccio finire la cottura di tutto. Aggiungo anche un po' di prezzemolo tritato.

Passo a lessare la pasta in acqua bollente e scolo ben al dente, la passo in padella insieme al condimento e la faccio andare in modo da farla insaporire bene, se ci sembra asciutta basta aggiungere un po' d'acqua di cottura.

La servo caldissima con una spolverata di prezzemolo tritato.

□