

Linguine con pesce spada

INGREDIENTI:

300gr di linguine,

1 fetta di pesce spada da 300 gr circa,

1 pomodoro non troppo maturo,

1 mazzetto di prezzemolo,

1 spicchio di aglio,

la scorza grattugiata di mezzo limone,

10 olive nere denocciolate,

10 capperi dissalati,

peperoncino qb,

sale qb,

3-4 cucchiaini di olio evo.

Per prima cosa mettere olio, aglio tritato finemente e privato del germe interno e peperoncino a scaldare in una padella abbastanza capiente per mantecarci la pasta. Lavare e tagliare il pomodoro a cubetti e aggiungerlo nella padella dove starà sfrigolando l'aglio e mettere insieme anche i capperi e le olive.

Nel frattempo mettere a bollire l'acqua della pasta.

Tagliare a cubetti il pesce spada privato della pelle, di eventuali parti di sangue e dell'osso interno.

Quando i cubetti di pomodoro iniziano a sfaldarsi aggiungere il pesce, salare leggermente e continuare a cuocere per pochi minuti.

Lessare la pasta in acqua salata scolarla al dente conservando un po' di acqua di cottura e far finire di cuocere all'interno del sughetto.

A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato e la scorza grattugiata di limone, mescolare e servire.