

PRIMI PIATTI

Paccheri pesce spada e gamberetti

di: *civalecor*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 200 g paccheri napoletani
- 200 g pesce spada
- 100 g gamberetti
- 1 vasetto pomodorini di collina
- aglio
- olio di oliva
- prezzemolo
- peperoncino

PREPARAZIONE

- 1 Saltate in padella l'aglio schiacciato con l'olio, il peperoncino, aggiungete il pesce spada tagliato a dadini.

Dopo qualche minuto aggiungete i pomodorini, il sale, il prezzemolo e dopo qualche minuto i gamberetti.

Cuocete per pochi minuti.

Nel frattempo cuocete i paccheri e una volta scolati, saltateli in padella con il sugo.

Servite con prezzemolo tritato.