

PRIMI PIATTI

Pasta al ragù di pescespada

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Pasta al ragù di pescespada: un insieme di ingredienti estremamente saporiti come pomodori secchi, capperi e acciughe accompagnano il pesce spada che ben si sposa con questi aromi. Il piatto è gustoso e molto profumato.

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr
PESCE SPADA 200 gr
POMODORI SECCHI 100 gr
CAPPERI SOTTO SALE 30 gr
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 4
SPICCHIO DI AGLIO 1
POMODORO PELATO 200 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
MENTUCCIA 4 foglie
PISTACCHI 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.



2 Tagliate il pesce spada a cubetti da 1 cm.



3 In una casseruola dai bordi bassi rosolate nell'olio caldo l'aglio tritato, i pomodori secchi, tagliati a tocchetti, i capperi, i filetti d'acciuga e il peperoncino.



4 Aggiungete il pesce spada, e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace.



5 Aggiungete i pomodori pelati, passati al setaccio, lasciate cuocere per altri 10 minuti a fiamma dolce.



6 A parte lessate la pasta al dente, scolatela e conditela con il ragù, spolverizzate con il prezzemolo e la mentuccia tritati. Servite la pasta calda con una spolverata di pistacchi tritati e un giro d'olio a crudo.