

PRIMI PIATTI

Fusilli allo spada affumicato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 360 g di fusilli
- 20 pomodori piccoli
- abbondante basilico
- 4 spicchi di aglio
- 8 fette di pesce spada affumicato
- poco peperoncino
- 12 cucchiari di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate i pomodori.



2 Liberateli dai semi e riduceteli a filetti.



3 In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate soffriggere per 3-4 minuti.



4 Tagliare a striscioline il pesce spada ed unitelo all'olio.



5 Scottate il pesce spada per 1 minuto poi unite il basilico ed il peperoncino e cuocete fino ad ottenere una salsa.



6 Eliminate l'aglio che non deve risultare bruciato.



- 7 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela ed unitela al condimento.



- 8 Mescolare e servite ben calda.

