

PRIMI PIATTI

# Linguine alla puttanesca con pesce spada

di: *Regina sole*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr  
PESCE SPADA 400 gr  
PASSATA DI POMODORO 200 gr  
POMODORINI 300 gr  
OLIVE NERE 150 gr  
CAPPERI 2 cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

Se siete alla ricerca di un primo piatto di pesce, che sia facile da fare ma ricco di gusto, le linguine alla puttanesca con pesce spada sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta che racchiude in sé tutti i sapori e i colori del Mediterraneo, un gusto intenso e speciale che vi conquisterà fin dal primo assaggio. Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole! Un secondo perfetto per completare il vostro menù di pesce? Provate questi [calamari con patate](#), sono davvero favolosi e decisamente semplici da fare!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando avete voglia di preparare le linguine alla puttanesca con pesce spada: in una padella abbastanza capiente, fate scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà e privato dell'anima interna, insieme a del peperoncino spezzettato.





- 2 Appena l'aglio incomincia a sfrigolare, aggiungete nella padella i pomodorini divisi a metà, se troppo grandi tagliati in quattro parti e, anche la passata di pomodoro. Lasciate prendere calore, coprite e fate cuocere per circa 5 minuti.





- 3 Rimuovete l'aglio e aggiungete in padella il pesce spada tagliato a cubetti, regolate leggermente di sale, mescolate e fate insaporire per 2 minuti; quindi unite al condimento, a fuoco spento, le olive e i capperi.





- 4 Lessate le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente direttamente nella padella con il condimento. A fuoco vivace fate mantecare il tutto per circa 1 minuto. Spolverate con del prezzemolo tritato per dare colore e freschezza al piatto, impiattate e servite.







