

PRIMI PIATTI

Pasta con carciofi e pesce spada

di: *Daytona*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

400 g di linguine
6 cuori di carciofo finemente affettati
2 fette di pesce spada
4/5 pomodorini
un bicchiere di vino bianco secco
uno spicchio d'aglio
qualche fettina di cipolla
olio extra
sale pepe
prezzemolo
basilico.

PREPARAZIONE

1 Dorare in un tegame largo la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva, senza bruciarli. Aggiungere i

pomodori ridotti a pezzi e, appena dopo, i carciofi, cuocerli a fiamma viva per qualche minuto, aggiungere metà del vino, salare ed incoperchiare, dovranno cuocere al dente per circa 10/15 minuti.

Quindi aggiungere il pesce spada, ben pulito dalla pelle, ridotto a dadini. Aggiungete il rimanente vino bianco, un paio di foglie di basilico spezzettate, pepe e, se necessario, aggiustate di sale.

Cuocete ancora con il coperchio fino a cottura del pesce. Se ce ne sarà bisogno, bagnate con l'acqua della pasta (meglio) che intanto avrete messo a cuocere.

Scolate le linguine al dente e versatele nel condimento, saltatele a fiamma alta, con prezzemolo tritato finissimo e un'altra macinata di pepe.

Il piatto è piaciuto anche con una spolverata di formaggio sia parmigiano che un pecorino "forte".