

PRIMI PIATTI

Penne aromatiche allo spada

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un primo delicato ma saporito grazie all'uso degli aromi che arricchiscono il gusto del pescespada. Perfetto per una cena tra amici come per un pranzo in famiglia! Le penne aromatiche allo spada sono un primo piatto perfetto per un pranzo speciale con parenti e amici. La sua realizzazione è decisamente semplice e con pochi gesti riuscirete a fare un piatto da grandi chef! Se cercate un secondo piatto da abbinare, provate anche i [calamari con patate](#), ottimi e decisamente facili!

INGREDIENTI

PENNE 400 gr
PESCE SPADA 350 gr
LIMONE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
FINOCCHIETTO SELVATICO 1 ciuffo
BASILICO 4 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparate un trito aromatico pestando nel mortaio lo spicchio d'aglio con le erbe private dei rami.

Pulite il trancio di pesce spada eliminando la pelle e l'osso centrale, quindi tagliatelo in cubetti regolari e tenetelo da parte.

In una capace paella, scaldate l'olio con il trito aromatico senza lasciarlo rosolare; unite il pesce spada, salate e fate insaporire per un paio di minuti spruzzando con poco succo di limone.





2 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, passatela nella padella con il condimento e mantecate il tutto a fuoco vivo.



3 Servite profumando a piacere con il peperoncino.

NOTE

Ricetta tratta dal libro: Maccheroni. La grande cucina campana. I primi piatti Autrice: Rossella Guarracino