

## Linguine al pesce spada

La ricetta delle **linguine al pesce spada**, un primo piatto pronto in pochi minuti e di grande effetto e gusto. Scopri tutta la ricetta passaggio dopo passaggio



### INGREDIENTI

---

- 15 Pomodorini Pachino
  - 300 g Linguine
  - A piacere Capperi dissalati
  - 2 Aglio, spicchi
  - 8 cucchiaini Olio Extravergine
  - A piacere Prezzemolo tritato fine
  - 50 ml Vino Bianco
  - q.b. Sale
  - q.b. Pepe
  - 250 g Filetto di pesce spada in una sola fetta
- 

### PREPARAZIONE

---



Tritate con cura aglio e prezzemolo e tagliate in due parti i pomodori, dopo averli lavati.



Pulite il pesce spada dalla pelle esterna e procedete a ridurlo a dadini.



Ponete in tegame gli spicchi d'aglio e l'olio e soffriggete a fuoco moderato, quindi unitevi i pomodori ed i capperi lasciando rosolorare per pochi minuti, senza che i pomodori vengano disfatti del tutto.



Aggiungete ora metà del prezzemolo e aggiustate di sale e pepe quindi sfumate, a fiamma alta, con il vino bianco. Aggiungetevi anche i dadini di pesce spada, facendoli saltare per circa un minuto.



Nel frattempo avrete lessato la pasta e, dopo averla scolata al dente, conserverete dell'acqua di cottura.



Mantecate ora la pasta con il sugo aggiungendo l'acqua di cottura conservata precedentemente. Impiattate utilizzando la rimanente parte del prezzemolo.