{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

pappardelle, 160 gr.
pesce spada a fette, 200 gr.
pomodori ,2
salsa 1/2 cucchiaio
aglio, 1 spicchio
olio extravergine d’oliva, q.b.
basilico, 4 foglie
sale, pepe, q.b.

Preparazione:

Scottate in acqua bollente i pomodori.
Privateli della pelle e dei semini.
Sminuzzateli a pezzetti.
Sistemateli su un setaccio a sgocciolare.
Passate le foglie di basilico e l’aglio nel mixer.
Unite dell’olio e del sale.
Frullate il tutto.
Aggiungete il pesto ottenuto ai pomodorini.
Lasciate riposare il tutto in una ciotola.
Affettate il pesce spada in listarelle.
Marinatele nella salsa con l’aggiunta di un goccio d’olio per 10 min.
Portate a cottura al dente le pappardelle.
Sistemate i filetti di pesce spada in un tegame.
Fateli saltare.
Insaporite la pasta con la salsa di pomodoro e basilico.
Aggiungeteci i filetti ancora caldi.
Rimestate.
Insaporite con pepe.
Servite.