

Pappardelle con mazzancolle e pesce spada

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 11 Giugno 2014 14:30 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 14:35

Pappardelle con mazzancolle e pesce spada

Arriva l'estate e i piatti al sapore di mare si fanno più graditi. Abbiniamo mazzancolle e pesce spada per un primo gustoso.



Dosi per quattro persone: 500 gr di pappardelle fresche, 300 gr di pesce spada, 300 gr di mazzancolle, passata di pomodoro, sale, pepe, olio, aglio, timo, maggiorana.

Tagliare il pesce spada a cubetti, sgusciare i gamberi e soffriggerli in padella con olio, sale, pepe, aglio. Aggiungere la passata di pomodoro e un pizzico di timo e di maggiorana. Nel frattempo cuocere la pasta e appena pronta unirla al sugo. Volendo si può aggiungere un pizzico di peperoncino.