

## Tagliolini con il pesce spada

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 29 Marzo 2013 13:30 - Ultimo aggiornamento Venerdì 29 Marzo 2013 13:41

---

## Tagliolini con il pesce spada

Ecco una ricettina veloce in linea con il venerdì santo. Una semplice pasta condita con un saporito sugo di pesce spada.



Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliolini freschi, 400 gr di pesce spada, passata di pomodoro, sale, pepe, olio, aglio, erba cipollina, vino bianco.

Tagliare il pesce spada a cubetti e soffriggerlo in padella con olio, sale, pepe, aglio ed erba cipollina. Sfumare con un po' di vino bianco e quindi aggiungere la passata di pomodoro. Nel frattempo cuocere la pasta e appena pronta unirla al sugo. Volendo si può aggiungere un pizzico di peperoncino.