



RICETTA: LINGUINE CON PESCE SPADA E PISELLI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di linguine
- 300 g di piselli freschi
- 300 g di pesce spada
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 peperoncino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Sgrana i piselli (1) e taglia il pesce spada a dadini (2).

In un largo tegame fai soffriggere leggermente l'aglio sbucciato e schiacciato con l'olio, unisci i piselli (3),



il peperoncino e soffriggili per qualche minuto, mescolando con un cucchiaino di legno.

Versa il vino (4), sala e prosegui la cottura, a fuoco basso e a recipiente coperto, per circa 20 minuti.

Unisci il pesce spada e il prezzemolo (5) e cuoci per altri 10 minuti, quindi elimina l'aglio e il peperoncino.

Nel frattempo cuoci la pasta al dente, scolala e falla insaporire per qualche istante nel tegame con il condimento e un filo d'olio (6). Servi le linguine ben calde in tavola.