

## GNOCCHI AL PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 350 g di pesce spada,
- 250 g di salsa di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Scaldare l'aglio schiacciato e 2 cucchiaini di olio in un tegame.

Unire la salsa di pomodoro e cuocere per qualche minuto a fuoco medio.

Spellare il pesce spada e tagliarlo a cubetti.

Aggiungerlo al sugo e cuocere per circa 10 minuti con un po' di prezzemolo tritato.

Gettare gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione e scolarli con un mestolo forato man mano che affiorano.

Metterli in una zuppiera e condirli con il sugo di pesce.