

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 200 g di pomodorini ciliegia,
- 150 g di olive verdi e nere snocciolate,
- 200 g di pesce spada a dadini,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 pizzico di peperoncino in polvere,
- olio d'oliva,
- sale.

Saltare in padella i dadini di pesce con due cucchiaini di olio e l'aglio; scolarli quando sono dorati, salarli e lasciarli da parte. Versare nella stessa padella altri due cucchiaini di olio d'oliva, quindi stemperare le acciughe; aggiungere i pomodori spaccati a metà e le olive; fare insaporire per 2-3 minuti; bagnare con un mestolo di acqua e lasciare sobbollire per 10 minuti.

Regolare di sale, rimettere in padella il pesce e insaporire con il prezzemolo tritato e un bel pizzico di peperoncino in polvere.

Intanto cuocere la pasta, scolarla, lasciandola acquosa e farla saltare in padella per un minuto a fuoco vivo; completare con un filo di olio d'oliva crudo e servire subito.