

BAVETTE CON PESCE SPADA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo bavette
- 200 g di pesce spada
- 1 spicchio di aglio
- 1 spicchio di peperoncino
- 100 g di pomodorini
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale

Tagliare il pesce a fiammiferi e spolverizzarlo con la farina, far imbiondire l'aglio e il peperoncino, unirvi il pesce e formare una crosta.

Aggiungere i pomodori, il prezzemolo e poca acqua di cottura della pasta, scolarla al dente e saltarla con il sugo.