i primi

Linguine di mare agli aromi

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di linguine
- 300 g di pesce spada
- 30 g di pistacchi
- 2 cucchiai di finocchietto
- 2 spicchi d'aglio
- Un piccolo peperoncino
- Il succo di due limoni
- 5 cucchiai di olio extra vergine d’oliva
- Un cucchiaino di semi di finocchio
- Sale

Preparazione

Pulire la fetta di pesce spada eliminando la pelle che la circonda e l’eventuale osso centrale; tagliarla a quadrotti irregolari, sistemare questi ultimi su un piatto e irrorarli con il succo di limone. Portare a ebollizione abbondante acqua salata per cuocere la pasta.

Far rosolare in una padella gli spicchi d’aglio con l’olio e aggiungere il peperoncino tritato e i semi di finocchio leggermente pestati; dopo un minuto unire i quadrotti di pesce spada e i pistacchi tritati grossolanamente e regolare di sale; proseguire la cottura a fuoco alto, girando spesso i bocconcini di pesce affinchè risultino ben dorati.

Mentre cuoce il condimento, buttare le linguine, portare a cottura e scolare piuttosto al dente, lasciandole un pochino umide. Trasferire la pasta direttamente dallo scolapasta alla padella con il sugo e profumate con il finocchietto tritato; mescolare per fare in modo che le linguine si insaporiscano a dovere e, dopo un paio di minuti, toglierle dal fuoco. Servire la pasta immediatamente.