



FARFALLE CON PESCE SPADA E FINOCCHI

grembiuledacucina.wordpress.com



Ingredienti per 3 persone:

250 g di farfalle

100 g di pesce spada affumicato

uno scalogno

una bella falda di finocchio

Olio Extravergine di Oliva Dante "100% Italiano"

mezzo limone

pepe

qualche barbina di finocchio per la guarnizione

sale per l'acqua

Preparazione:

Tritate lo scalogno e affettate il finocchio con la mandolina. Io ho usato l'apertura a 2 mm. Fate rosolare con olio evo, finchè il finocchio non sarà tenero. Bagnate col succo di mezzo limone. Unite allora il pesce spada tagliato a listarelle sottili. Una volta cotti, scolate le farfalle e mescolateli bene nel condimento. Guarnite con le barbine, spolverizzate con pepe nero e servite.