



**VESUVIO CON PESCE SPADA,
FOGLIE DI CAPPERO
E OLIVE NERE**

GENTILE

VESUVIO CON PESCE SPADA, FOGLIE DI CAPPERO E OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

500g di Vesuvio Pasta Gentile
Un trancio di pesce spada
1 cipollotto
2 peperoncini di fiume
½ bicchiere di vino bianco
2 manciate di olive nere denocciate
Foglie di capperi sottolio
Capperi
Menta Fresca
Olio extravergine d'oliva
Sale

Iniziamo la preparazione della ricetta di questo mese pulendo con cura il trancio di pesce spada e tagliamolo a cubetti di uguale dimensione.

In un ampio tegame rosoliamo, in olio extravergine d'oliva su fiamma bassa, il cipollotto e i peperoncini di fiume, entrambi tagliati in piccoli cubetti. Aggiungiamo poi i tranci di pesce spada e insaporiamo il tutto con mezzo bicchiere di vino bianco. Terminiamo con le olive nere denocciate, i capperi e le foglie di capperi sottolio.

Nel frattempo fate cuocere i Vesuvio in abbondante acqua salata e una volta cotta al dente trasferitela nel tegame e mescolate con cura.

Impiattate e servite con delle foglie fresche di menta profumatissima.



Ricetta del Mese