

# Bavette Con Pesce Spada

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.

## Ingredienti

200 G Pasta Tipo Bavette  
200 G Pesce Spada  
1 Spicchio Aglio  
1 Spicchio Peperoncino  
100 G Pomodorini  
Prezzemolo  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Farina  
Sale

## Note

Preparazione: 50 minuti.