

Gnocchi Al Pesce Spada

Scaldare l'aglio schiacciato e 2 cucchiaini di olio in un tegame. Unire la salsa di pomodoro e cuocere per qualche minuto a fuoco medio. Spellare il pesce spada e tagliarlo a cubetti. Aggiungerlo al sugo e cuocere per circa 10 minuti con un po' di prezzemolo tritato. Gettare gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione e scolarli con un mestolo forato man mano che affiorano. Metterli in una zuppiera e condirli con il sugo di pesce.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Gnocchi Di Patate
350 G Pesce Spada
250 G Salsa Di Pomodoro
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo Tritato
2 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.