

## BUCATINI AL PESCE SPADA E FINOCCHIETTO



**Chef:** Diego Ponzoni

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i bucatini. Nel frattempo in una casseruola scaldare l'Olio extravergine di oliva insieme allo spicchio d'aglio che andrà poi eliminato, quindi incorporare il pesce spada, il Condimento al finocchietto selvatico e i pomodori Dorati. Lasciar insaporire sul fuoco per qualche minuto. A questo punto scolare i bucatini e farli saltare nel condimento preparato. Completare con qualche fogliolina di menta fresca e servire.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare pasta riportante la dicitura "senza glutine" in etichetta.

### Ingredienti Menù

120 g Condimento al finocchietto selvatico - BW1

150 g Dorati - TN1

30 ml Olio extravergine di oliva - EK5

540 g Èpescespada - WK1

### Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Menta fresca

1 spicchio Aglio

600 g Bucatini