

## SPAGHETTONI CON PESCE SPADA AFFUMICATO, SALSA DI AGRUMI E CAPPERI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

Per 4 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo rosolare il Pesce spada tagliato a cubetti in una padella e aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta. Scolare gli spaghetti e aggiungerli alla salsa ottenuta, saltarli per un minuto, aggiungendo delle foglioline di maggiorana fresca e i Capperini in olio. Rimuovere dal fuoco, incorporare la Salsa di agrumi e un po' di prezzemolo fresco. Impiattare e guarnire con qualche Capperone dissalato e fritto.

### Ingredienti Menù

120g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9  
20g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
30g Capperi sotto sale - U39  
90g Salsa di agrumi - BO0X

### Ingredienti

320g Spaghettoni trafilei al bronzo  
q.b. Maggiorana fresca  
q.b. Prezzemolo fresco