

PENNE RIGATE SIGI 8**AL RAGU' DI PESCE SPADA, POMODORINI,
ARANCE E PREZZEMOLO****PREPARAZIONE**

Spadelliamo il pesce spada precedentemente tagliato a cubetti con un filo di olio evo, lo lasciamo rosolare per circa 2 minuti a fiamma viva, a questo punto aggiungiamo i pomodorini pachino tagliati a metà e lasciamo cuocere il tutto per circa 5 minuti aggiungendo un rametto di timo limonato.

Nel frattempo cuociamo le penne rigate SIGI 8 per 8 minuti e 1 minuto prima del termine spremiamo nel sugo il succo di arancio.

Soltanto alla fine aggiungiamo il sale quanto basta in quanto il pesce spada è già salato di suo e il prezzemolo tritato a crudo per assaporare meglio il suo gusto.

INGREDIENTI**per 4 persone****280 g di PENNE SIGI 8****200 g pomodorini pachino****200 g pesce spada****1 rametto di timo limonato****1 arancia****10 g di sale di trapani****1 cucchiaio di olio evo
(extra vergine d'oliva)****DIFFICOLTA' 1/5****TEMPO 15 minuti**