

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Mezze maniche con pesce gamberi e pachino

Strawberry · Monday, July 15th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 500gr mezze maniche
- 100gr pesce spada
- 100gr tonno
- 100gr gamberi
- 100gr pomodorini
- mentuccia
- pistacchi
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Lavate e tagliate a metà i pomodorini e disponeteli in una padella con un filo di olio, dopo alcuni minuti aggiungete il tonno pulito e fatto a pezzi, il pesce spada ridotto a pezzetti e i gamberi sgusciati, salate e fate cuocere per circa 10 minuti. Cuocete la pasta in acqua salata, scolateli e versateli nella padella con il pesce, mescolate e aggiungete la mentuccia tritata finemente e i pistacchi tagliati grossolanamente.

This entry was posted on Monday, July 15th, 2013 at 6:04 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.