Pasta al pesce spada

- Ingredienti
- olio extra vergine
- aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- pomodorini e pesce spada

Mettere in una padella uno spicchio di aglio con un po’ di olio d’oliva, aggiungere olive e capperi e i pomodorini. Far ccuocere e per ultimo aggiungere il pesce spada tagliato a dadini un po’ di sale e pepe. Scolare la pasta al dente e far saltare nella padella e servire con una spruzzata di prezzemolo tritato.