

PRIMI PIATTI

Caserecche con pesce spada e melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CASERECCE 400 gr
MELANZANE 1
PESCE SPADA 300 gr
POMODORI DI PACHINO 10
VINO BIANCO ½ bicchieri
CIPOLLE piccola - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPERONCINO IN POLVERE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa lavare e mondare le melanzane, tagliarle a tocchetti e friggerle in abbondante olio. Sollevarle con una schiumarola e tenerle da parte.

In un'ampia padella antiaderente far soffriggere la cipolla tagliata finemente con uno spicchio d'aglio schiacciato e un peperoncino. Togliere la pelle alle fette di pesce spada e tagliarlo a tocchetti, quindi farlo rosolare insieme alla cipolla.

Rosolare i tocchetti di pesce spada a fuoco vivace per 2-3 minuti, poi sfumare con il vino bianco.

Aggiungere ora i pomodorini tagliati a pezzetti, aggiustare di sale e lasciare cuocere, rigirando di tanto in tanto per circa 5 minuti.

Aggiungere infine le melanzane; mescolare delicatamente il sugo di pesce spada e melanzane e spegnere la fiamma.