

PRIMI PIATTI

## Pasta pesce spada e melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Pasta pesce spada e melanzane: un primo mediterraneo dal sapore e dal profumo eccezionali... E' una ricetta semplice da realizzare ma di grande soddisfazione per il palato!

### PER 8 PERSONE

800 g di pasta di semola di grano duro  
2 melanzane  
2 fette di pescespada non troppo spesse  
2 lattine di pomodoro pelato  
3 cucchiari di cognac  
1 cipolla piccola  
1 spicchio d'aglio  
olio per friggere  
menta fresca  
prezzemolo  
sale e peperoncino.

## PREPARAZIONE

- 1 Fare un soffritto con la cipolla tagliata finemente e lo spicchio d'aglio schiacciato, poi da togliere.



**2** Tagliare il pescespada a tocchetti piccoli, dopo aver tolto la pelle.



**3** Aggiungere al soffritto, insieme ad un peperoncino secco, lasciare andare a fuoco vivace per 2-3 minuti, il tempo di colorarsi.



4 Sfumare con 3 cucchiaini di cognac.



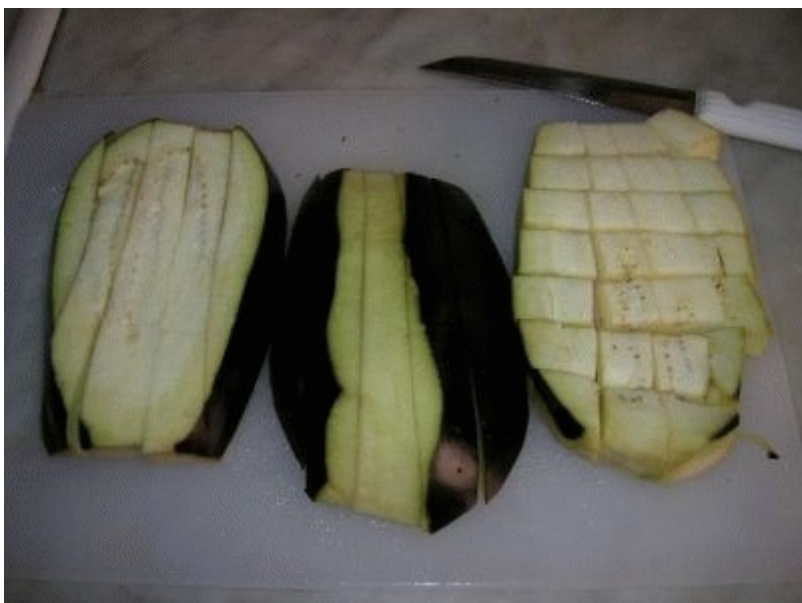
5 Infine aggiungere il pomodoro pelato.



- 6 Mescolare, aggiustare di sale, aggiungere la menta, coprire e lasciare cuocere, rigirando di tanto in tanto per circa 15 minuti. Spengere e lasciare coperto.



- 7 Nel frattempo preparare le melanzane: metterle 20 minuti a bagno nell'acqua con 2 cucchiaini di sale, poi sbucciarle e ridurle in tocchetti di grandezza pressappoco come il pescespada.





8 Dopo averle strizzate bene e poste in uno scolapasta, friggerle in abbondante olio di semi di girasole, poco alla volta e man mano che sono cotte aggiungerle nel condimento già pronto, dopo averle un po' scolate.





9 Quindi mescolare delicatamente.



10 Condire la pasta con il sugo, molto adatte sono le penne o le eliche.

