

PRIMI PIATTI

Sedanini con pescespada al profumo di menta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g sedanini
250 g pesce spada
200 g pomodorini pachino
1 melanzana
menta
basilico
aglio
peperoncino
olio
vino bianco

PREPARAZIONE

1 Rosolate l'aglio ed il peperoncino, eliminate l'aglio ed aggiungete i pomodorini tagliati in quattro, fate insaporire qualche minuto.

Aggiungete il pescespada tagliato a piccoli cubetti, salate e sfumate con il vino, cuocete per circa 10 minuti.

Nel frattempo friggete la melanzana tagliata a dadini, aggiungetela al sughetto, insaporite con menta e basilico.

Scolate la pasta al dente, versatela nella padella con il sughetto e fatela insaporire per qualche minuto.