

PRIMI PIATTI

## Spaghetti "Donna Marianna"

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

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



Spaghetti "Donna Marianna": un primo piatto gustoso ma semplicissimo, di quelli perfetti quando a nostra disposizione abbiamo poco tempo e pochi ingredienti. Provatene questa ricetta gustosa che diventerà un vostro asso nella manica quando per esempio gli amici si invitano per una cenetta improvvisata.

### INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
PESCE SPADA 250 gr  
POMODORI 3 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
FOGLIE DI BASILICO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Per preparare gli spaghetti "Donna Marianna" da prima preparate la polpa di pomodoro:

incidete la pelle dei pomodori a croce , scottateli in acqua bollente per qualche minuto e dopo averli fatti sbollentare, scolateli, lasciateli intiepidire leggermente, poi spellateli.





- 2 Una volta che avrete privato i pomodori della pelle, tagliateli a metà ed eliminate con un cucchiaino tutta l'acqua di vegetazione ed i semi interni, poi tagliate la polpa dei pomodori ricavata, a filetti.





- 3 Versate un giro d'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio e un peperoncino. Lasciate scaldare bene l'olio, in maniera tale che prenda aroma e sapore.

Nel frattempo tagliate a striscioline il pesce spada.





- 4 Appena l'olio si sarà profumato e aromatizzato bene, eliminate dalla padella lo spicchio d'aglio e il peperoncino.

Portate a bollore in una capace pentola l'acqua.





- 5 Aggiugete nella padella i filetti di pomodoro e le listarelle di pesce spada, insaporite ulteriormente con una macinata di pepe, lasciate prendere leggermente calore e sapore, quindi spegnete il fuoco.



- 6 Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela senza esagerare. Tuffate gli spaghetti nell'acqua bollente e portate a cottura al dente.



**7** Raggiunto il grado di cottura della pasta desiderato, scolate gli spaghetti direttamente nella padella con il condimento, mescolate e fate inaporire bene il tutto.





8 Servite gli spaghetti "Donna Marianna" con delle foglioline di basilico fresco, spezzettate a mano e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.



