

PRIMI PIATTI

Caserecce con pesce spada e melanzane

di: *Fragole e panna*

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.