

PRIMI PIATTI

## Gemelli al sugo di pesce spada

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

400 g di gemelli  
6 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
mezza cipolla  
1 lattina di pomodori pelati  
4-5 foglie di basilico  
1 melanzana  
abbondante di olio di semi  
1 fetta di pesce spada da 300 g circa  
1 spicchio di aglio  
mezzo bicchiere di vino bianco  
200 g di salsa di pomodoro  
1 cucchiaini di mandorle  
qualche foglia di menta  
sale e pepe.

# PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una padella mettete 4 cucchiaini di olio con la cipolla e fate soffriggere.

Unite i pelati.



2 Con una forchetta schiacciate i pomodori.



- 3 Unite il basilico spezzettato grossolanamente, poca acqua, si aggiusta di sale e pepe e lasciate cuocere una decina di minuti, a fiamma bassa.



- 4 Tagliare a cubetti la melanzana.



- 5 In una padella portate a temperatura l'olio e fate friggere i cubetti di melanzana.



6 Eliminate la pelle dal pesce spada.



7 E tagliate a dadini.



8 In una padella mettete l'olio rimasto con l'aglio unite il pesce spada e fate insaporire per 2-3 minuti.

Sfumare con il vino.



9 Salate ed unite la salsa di pomodoro togliendo l'aglio.



**10** In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Tostare le mandorle.



**11** Tritare le mandorle con la menta.



**12** Scolata la pasta al dente, saltatela in padella col sugo rosso di pesce spada ed i cubetti di melanzana.



**13** Servite ben caldo, spolverando con abbondante trito di mandorle e menta.

