

PRIMI PIATTI

Maccheroni con pesce spada, melanzane e scamorza

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

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



Se cercate un primo piatto facile da fare ma che sia particolare e scenografico e soprattutto faccia colpo sui vostri ospiti, vi proponiamo la ricetta dei maccheroni con pesce spada, melanzane e scamorza, una preparazione semplice di certo non banale e decisamente ricca di gusto. In genere pesce e formaggio non si mescolano, invece osando un po' si ottiene un piatto a dir poco fantastico. Provate questa ricetta, non vi servirà essere grandi chef per farla, ma anzi, anche se non siete molto pratici in cucina seguendo i nostri consigli farete un primo piatto favoloso! E se amate mischiare terra e mare,

ecco per voi anche un'altra idea gustosa: gnocchi
mari e monti, favolosi anche questi!

INGREDIENTI

MACCHERONI RIGATI 400 gr

PESCE SPADA 400 gr

MELANZANE 2

SCAMORZA 150 gr

POMODORI 200 gr

PINOLI 20 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 rametto

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Riducete a dadini il pesce spada, la scamorza e le melanzane.

Sbollentate i pomodori e privateli della buccia e dei semi.

Rosolate le melanzane in una padella antiaderente con poco olio e portatele a cottura; salatele e tenetele da parte.



- 2 In un altro tegame, scaldate il restante olio e indoratevi lo spicchio d'aglio e i pinoli; aggiungete il pesce spada e scottatelo per un paio di minuti, quindi unite le melanzane e i pomodori e proseguite la cottura per altri 5 minuti.





- 3 Regolate di sale e pepe. Lessate la pasta e scolatela molto al dente; passatela nella casseruola con il condimento e incorporate i cubetti di scamorza.



4 Date sapore per un minuto a fuoco vivace; profumate con prezzemolo e basilico e servite.

NOTE

Ricetta tratta dal libro: Maccheroni. La grande cucina campana. I primi piatti Autrice: Rossella Guarracino