

PRIMI PIATTI

Pasta pesce spada e melanzane

di: *giggina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Pasta pesce spada e melanzane: un primo mediterraneo dal sapore e dal profumo eccezionali... E' una ricetta semplice da realizzare ma di grande soddisfazione per il palato!

PER 8 PERSONE

- 800 g di pasta di semola di grano duro
- 2 melanzane
- 2 fette di pescespada non troppo spesse
- 2 lattine di pomodoro pelato
- 3 cucchiaini di cognac
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- olio per friggere
- menta fresca
- prezzemolo
- sale e peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Fare un soffritto con la cipolla tagliata finemente e lo spicchio d'aglio schiacciato, poi da

togliere.



2 Tagliare il pescespada a tocchetti piccoli, dopo aver tolto la pelle.



3 Aggiungere al soffritto, insieme ad un peperoncino secco, lasciare andare a fuoco vivace per 2-3 minuti, il tempo di colorarsi.



4 Sfumare con 3 cucchiari di cognac.



5 Infine aggiungere il pomodoro pelato.



- 6 Mescolare, aggiustare di sale, aggiungere la menta, coprire e lasciare cuocere, rigirando di tanto in tanto per circa 15 minuti. Spengere e lasciare coperto.



- 7 Nel frattempo preparare le melanzane: metterle 20 minuti a bagno nell'acqua con 2 cucchiari di sale, poi sbucciarle e ridurle in tocchetti di grandezza pressappoco come il pescespada.





8 Dopo averle strizzate bene e poste in uno scolapasta, friggerle in abbondante olio di semi di girasole, poco alla volta e man mano che sono cotte aggiungerle nel condimento già pronto, dopo averle un po' scolate.





9 Quindi mescolare delicatamente.



10 Condire la pasta con il sugo, molto adatte sono le penne o le eliche.

