

Pasta pesce spada e menta

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Bassa	

La pasta pesce spada e menta è un primo piatto siciliano molto semplice da preparare ma che garantisce un superbo risultato.

Il segreto di questo primo piatto, oltre alla freschezza e alla qualità degli ingredienti, è quello di aggiungere un'abbondante manciata di menta che esalta il sapore del pesce spada. La pasta con pesce spada e menta, in questo caso servita calda, è molto buona anche se gustata fredda alla stessa stregua di un'insalata di pasta, ottima anche d'estate.

La pasta pesce spada e menta è stata preparata seguendo la ricetta del libro **I segreti saporiti di Palazzo Modò** di Rosanna Maugeri.



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Pepe o peperoncino a piacere
» Melanzane 2 tonde	» Pesce spada 2 fette da 200 gr
» Menta una manciata	» Pomodori pachino 200 gr
» Olio di oliva q.b.	» Prezzemolo tritato q.b.
» Pasta caserecce 400 gr	» Sale q.b.

Preparazione



Tagliate a metà le melanzane (1), tagliatele a fette di circa un dito di spessore (2-3).



Tagliate le fette a cubetti (4) e dopo averle tenute per un'ora nel sale grosso, sciacquatele, scolatele e mettetele ad asciugare in un canovaccio pulito (5). Fate scaldare dell'olio in una padella e quando sarà ben caldo metteteci a friggere le melanzane (6).



Poi passate alla preparazione del pesce spada. Eliminate la pelle laterale e tagliate le fette a cubetti (7-8); metteteli in una padella capiente, dove in precedenza avrete fatto soffriggere l'aglio e il prezzemolo, saltateli due minuti e poi unite i pomodori tagliati a pezzetti (9).



Fate cuocere bene il tutto e poi aggiungete la menta (10) e le melanzane fritte, che avrete precedentemente fatto asciugare su un foglio di carta assorbente (11-12), il pepe (o il peperoncino) e aggiustate di sale. Cuocete la pasta, scolatela e conditela con il sugo, guarnendo il piatto con qualche fogliolina di menta fresca.