

Pasta pesce spada e melanzane

La **pasta pesce spada e melanzane** è un primo piatto tipicamente estivo che ricorda nei profumi e nei sapori la Sicilia, una terra magnifica, dove si trovano ingredienti di prima qualità e pesce freschissimo. E' importante quindi per la sua buona riuscita utilizzare melanzane, pomodorini e pesce spada di qualità.

La **pasta pesce spada e melanzane** è piuttosto ricca e si adatta bene a un pranzo o una cena di festa. Per un piatto ancora più saporito, aggiungere una manciata di pinoli leggermente tostati al momento di servire la pasta.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 250 g di melanzane
- Sale
- 150 g di pomodorini tipo Pachino
- 100 g di pesce spada
- Olio di semi di arachide per friggere
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- 6 foglie di menta più alcune per decorare
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane, affettarle nello spessore di un centimetro e mezzo circa e ricavarne dei cubetti. Metterli in un colino, cospargerli con un pizzico di sale, mescolarli e lasciarli perdere liquido di vegetazione per almeno 20 minuti.
- Nel frattempo lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi.
- Lavare il pesce spada, tamponarlo con carta da cucina, eliminare la pelle e tagliarlo a cubetti di 1,5 cm di lato.
- Scaldare abbondante olio in un padella. Quando è molto caldo (se avete un termometro da cucina la temperatura ideale è 180°C), friggere le melanzane immergendone poche alla volta e movendole spesso con una paletta affinché non si attacchino tra loro. Quando si sono uniformemente dorate, scolarle accuratamente con un mestolo forato e passarle sulla carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso. Tenerle da parte.
- In una capace padella mettere l'olio, l'aglio spellato, portarla sul fuoco e farlo soffriggere fino a doratura. Eliminare l'aglio ed unire i pezzetti di pesce spada. Lasciare appena che prendano colore, quindi unire il vino, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Cuocere per appena 3-4 minuti, il tempo che la parte alcolica del vino evapori.
- Unire i pomodorini, amalgamare bene, proseguire la cottura per un paio di minuti ancora quindi regolare di sale.
- Unire le melanzane, le foglie di menta ben lavate, mescolare e spegnere. Tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella delle melanzane, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire decorando con una foglia di menta.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mezze maniche, penne, calamarata.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Non vi piace l'aroma della menta? Sostituítela con il basilico!