

Tagliolini con melanzane e pesce spada



Ingredienti per 4 persone

400 g di tagliolini
600 ml d'acqua
2 spicchi d'aglio
400 g di pesce spada
basilico q.b.
2 melanzane tonde
Olio evo, sale, peperoncino q.b.
100 ml di vino bianco
Crumble di pane aromatizzato al basilico q.b.

PROCEDIMENTO:

Privare della pelle il pesce spada e tagliarlo a cubetti. Disporre in pentola un giro d'olio, aglio intero e peperoncino, coprire con MC e farlo imbiondire a fiamma media, unire i cubetti di spada, salare e far andare a fiamma media finchè non cambierà colore, dopodichè versare il vino coprire con MC e far sfumare a fiamma viva. Una volta evaporato l'alcool spegnere il fuoco, togliere il pesce dalla pentola e tenerlo da parte coperto con pellicola. Disporre le melanzane sbucciate e tagliate a cubetti nella stessa pentola con uno spicchio d'aglio ed un giro d'olio, salare coprire con MC e cuocere a fiamma media 3/4 min poi abbassare al minimo aggiungere 100 ml d'acqua e proseguire la cottura per circa 5/6 min. Spegner il fuoco, togliere l'aglio e frullare in immersione parte delle melanzane. Versare l'acqua aggiungere i tagliolini, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva poi abbassare la fiamma e cuocere per metà del tempo indicato sulla confezione della pasta, quindi aggiungere il pesce spada, girare delicatamente, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per i restanti min. Ora unire il basilico un giro d'olio, mantecare e servire con crumble in superficie.

Lorena Vecchini