

# [Pasta con pesce spada, melanzane e menta](#)

written by Clarissa Iraci | 06/09/2017



**Facile e veloce da preparare, questa ricetta mescola ed esalta alcuni ingredienti tipici dell'estate siciliana. Serviamola in famiglia ma anche in occasioni più importanti senza paura di sfigurare.**

La **pasta con pesce spada, melanzane e menta** è una classica ricetta della [cucina siciliana](#) che, pur nella sua semplicità, esprime ed esalta i sapori e i profumi dell'isola e del suo splendido mare.

Il periodo ideale per cucinare questo piatto è l'estate, la stagione di raccolta delle melanzane e perchè la pesca avviene da maggio a ottobre, quando il [pesce spada](#) si avvicina alla costa per riprodursi. L'ingrediente imprescindibile del piatto è comunque la **menta** che rende più accattivanti gli altri sapori e non deve mancare mai per una buona riuscita.

## **Ricetta Pasta con pesce spada, melanzane e menta**

Secondo alcuni, la **Pasta con pesce spada, melanzane e menta** va servita calda anche se altri ritengono che anche fredda sia un'alternativa interessante. Si può trovare anche una variante bianca, senza pomodoro e una con pomodorini. Noi proponiamo la versione con la salsa di pomodoro.

## **Ingredienti per 4 persone**

- 400 grammi penne rigate
- Trancio di pesce spada di 300 grammi
- 1 melanzana grande
- 300 grammi di salsa di pomodoro
- Menta q.b.
- 2 spicchi d'aglio
- Mezza cipolla tritata
- Olio
- Sale
- Peperoncino
- Vino Rosso

## **Preparazione**

Tagliare le melanzane a tocchetti e lasciarle in acqua con un po' di sale. Asciugarle, friggerle in olio di semi e metterle da parte.

Far soffriggere in olio d'oliva con uno spicchio d'aglio, il pesce spada tagliato in cubetti non troppo piccoli, quindi sfumare con il vino, aggiungere del peperoncino a piacimento e toglierlo dal fuoco.

In un'altra padella, preparare un soffritto con la cipolla tagliata finemente e uno spicchio d'aglio. Aggiungere la salsa di pomodoro e regolare di sale. Versare il pesce spada, le melanzane e la menta. Mescolare e far cuocere il tutto per circa 5 minuti a fuoco lento.

Cuocere le penne al dente, condire e impiattare aggiungendo altra menta fresca a piacere.

Buon appetito!