



Pasta con pesce spada, melanzane e menta

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.



Pasta con pesce spada, melanzane e menta (Foto © Clarissa Iraci).

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



Ingredienti della pasta con pesce spada, melanzane e menta (Foto © Clarissa Iraci).

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!

Data di creazione

06/09/2017

Autore

clarissa-iraci