



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001260

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 21:16

da **FRANCESCO ZAPPALÀ**

Dalla Sicilia a Roma una scoperta di sapori

Un pacchero con pesce spada, melanzana, pomodorini, pecorino romano e rucola.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di paccheri
1 melanzana a rondelle e fritta
250 g di pesce spada a cubetti
400 g di pomodorini
120 g di pecorino romano
60 g di rucola
1 spicco di aglio

Preparazione

Iniziamo a mettere l'acqua a bollire e tagliamo a cubetti il pesce spada e lo facciamo colorare in una padella con un filo d'olio.

Tagliamo i pomodorini in 4 e li aggiungiamo nella padella con l'aglio e li lasciamo per qualche minuto finchè il pomodorino non si scioglie e crea una crema.

Tagliamo la melanzana e rondelle fini come una chips e la facciamo friggere in olio d'oliva finchè non prende il giusto colore marrone e rimane croccante.

Scoliamo i paccheri e li aggiungiamo nella padella e leggermente li mescoliamo con il pesce spada e pomodorini.

Aggiungiamo sopra alla pasta le chips di melanzana insieme alla rucola e pecorino e un filo d'olio e così il piatto è pronto per essere gustato.